

Poêlée de Ratte du Touquet aux asperges vertes

Préparation : 20 min | **Cuisson** : 40 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800g de Ratte du Touquet
- 250g d'asperges vertes
- 250g de champignons de Paris frais
- 12 petits oignons blancs
- 2 tranches de jambon cru
- 50g de margarine
- 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- Sel, poivre du moulin

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 20g de margarine. Saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons. Arrêter la cuisson avant dessèchement.

Rincer les Ratte du Touquet, les égoutter et les essuyer dans un linge puis les couper en deux. Eplucher les petits oignons blancs.

Peler les asperges et les cuire 15 minutes dans l'eau bouillante avec le gros sel. Les rafraîchir et les égoutter sur du papier absorbant. Les couper en tronçons de 2cm de long.

Détailler grossièrement le jambon à la main.

Dans une sauteuse, **faire chauffer** le reste de la margarine, ajouter les Ratte du Touquet. A couvert, les faire rissoler à feu doux en remuant de temps en temps pendant 20 minutes. Saler, poivrer, ajouter les petits oignons, les tronçons d'asperge, les champignons et les morceaux de jambon.

Prolonger la cuisson à feu doux à découvert pendant 10 minutes.
Servir chaud.