Belle asperge fondante

MAG#2 PRINTEMPS CHEF ASPERGE

Préparation: **30 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- ASPERGE FONDANTE ET FINE DUXELLES • 4 asperges vertes de Mallemort calibre 22 • 2 échalotes• 2 cl d’huile d’olive• 500 gr de champignons de paris • 25 cl de porto blanc • 5 cl de crème liquide • 1 fève de tonka• 1 citron vert • 4 tranches de lardo di pancetta • Sel• Poivre blanc du moulin

- MOUSSE DE LAIT • 200 gr Saucisse de Morteau • 50 cl de lait entier• 4 feuilles de gélatine

- VINAIGRETTE AUX MOUTS DE RAISIN • 50 gr de mout de raisin• 2 cl de vinaigre de l’estornell• 1⁄2 botte de cerfeuil• 1⁄2 botte d’aneth• 8 cl d’huile d’olive

château virant •Selfin• Poivre du moulin

- FINITION • 1 betterave rouge • 50 gr de maïzena

1. ASPERGE FONDANTE ET DUXELLES :
   Eplucher les asperges les ficeler puis les cuire à l'anglaise 3 min et les refroidir dans une eau glacée, découper un rectangle dans la queue de l'asperge afin de garnir avec la duxelles et de recouvrir avec le lardo et finir par la fève de tonka et le citron vert râpé.
2. DUXELLES :
   Ciseler l'échalote, taillée en fine brunoise les champignons de paris, faire suer l'échalote à l'huile d'olive saler puis ajouter les champignons de Paris faire évaporer l'eau de végétation puis ajouter le porto puis faire réduire et ajouter la crème, réduire à consistance épaisse, puis farcir l'asperge.
3. MOUSSE DE LAIT :
   Dans une casserole infuser 25 cl de lait avec la saucisse de Morteau coupée en morceau. 20 mln à 80°C puis, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et bien les égoutter puis les ajouter au lait infusé. Fouetter les autres 25 cl de lait dans un cul de poule posé sur de la glace afin d'obtenir une mousse de lait puis incorporer le lait et laisser infuser à petit filet. Laisser prendre au froid, puis découper en cube.
4. VINAIGRETTE AU MOUT DE RAISIN :
   Concasser les herbes, mélanger le mout de raisin et le vinaigre le sel et poivre monter à l'huile d'olive et ajouter les herbes.
5. CHIPS DE BETTERAVE :
   Eplucher et tailler à la mandoline de fines tranches de betterave puis les passer dans la maïzena et les frire dans l'huile à 170°C. Les égoutter et les saler.
6. DRESSAGE :
   Dresser l'asperge au centre de l'assiette puis disposer la vinaigrette autour ainsi que les cubes de mousse de lait.
7. FINITION :
   Ajouter les chips de betteraves sur la mousse de lait

Cette recette savoureuse et sans gluten a été réalisée par le chef du restaurant La place de mougins, Denis Fétisson. Facilement adaptable au Vitaliseur, elle est également disponible dans le magazine n°2.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte