

Asperges en amuse bouche : velouté au gingembre, viennoise noisette et sauce maltaise

Ingrédients pour 4 personnes

8 asperges de belle grosseur

Velouté d'asperges au gingembre:

125 g d'asperges

25 g pommes de terre

100 g eau minérale

8 feuilles de persil plat

1 pincée de sel

1 g gingembre frais

40 g crème fleurette

Sauce maltaise :

2.5 cl de vin blanc sec

2.5 cl vinaigre de Xeres

½ cu à café de poivre mignonette (voir lexique)

1 jaune d'œuf

100 g beurre

1 jus d'une orange (chauffer pour réduire de moitié)

Viennoise noisette :

40 g beurre

40 g noisette en poudre

40 g chapelure

1 pincée de sel

Préparations

Asperges

Eplucher puis cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée 3 minutes.

Rafraichir dans de l'eau froide. Egoutter.

Velouté d'asperges

Rassembler dans un blender la pomme de terre, les asperges et le persil, mixer puis faire cuire dans une russe (voir lexique), 10 minutes à frémissement.

Ajouter la crème. Mixer le tout au blender.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir frais

Viennoise noisette

Mixer tous les éléments au robot ménager.

Etaler entre deux feuilles de papier cuisson (3 mm). Mettre au froid 30 minutes puis détailler en bandes de 3 cm sur 5 cm.
Garder au froid.

Sauce maltaise

Faire réduire dans une russe le vinaigre, le vin blanc et la mignonette de poivre au $\frac{3}{4}$. Hors du feu ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent moussants puis à feu doux faire épaissir l'émulsion.

Attention à ne faire coaguler le jaune en chauffant trop.

Terminer en incorporant le beurre en parcelles. Bien mélanger.

Ajouter le jus d'orange réduit.

Garder à température ambiante.

DRESSAGE

VOIR LA PHOTO ou à votre guise.