

COMPOSITION ASPERGES VERTES – SCAMORZZA



Ingédients : (pour 6-8 personnes)

1 botte de 1 kg d'asperges vertes

Bouillon :

1/2 dl de crème
30 gr de beurre
eau, sel

Tartare d'asperges :

350 gr d'asperges vertes (partie du milieu)
2-3 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
vinaigre balsamique blanc

1 scamorza fumée (Aligro, Coop, épicerie italiennes)

Préparation :

Couper le scamorza en deux et le mettre au congélateur.

Couper les pointes d'asperges à 8 cm. Le milieu de 8 cm également. Garder les queues.

Pointes et bouillon : Porter à ébullition 1,5 l d'eau légèrement salée. Y faire cuire les pointes al dente. Les retirer, les refroidir rapidement et mettre en attente. Dans la même eau cuire les queues pendant environ 1h. Mixer et passer au tamis. Remettre le bouillon dans la casserole et ajouter 1/2 dl de crème et 30 gr de beurre. Bien fouetter, vérifier l'assaisonnement et verser dans les petites bouteilles.

Tartare d'asperges : couper dans la partie du milieu 300 gr de brunoise. Assaisonner avec 2-3 c. à soupe d'huile d'olive, une tombée de vinaigre balsamique blanc, sel et poivre.

Finitions :

Dans une assiette creuse, répartir le tartare d'asperges à l'aide d'un cercle. Couper les pointes d'asperges en deux dans la longueur. Réaliser un montage en quadrillage en alternant les pointes d'asperge et les lamelles de scamorza réalisées à l'aide d'un éplucheur à légumes. Terminer par un tour de moulin à poivre. Servez accompagné de la bouteille de bouillon chaud.