

DECLINAISON D'ASPERGES ET PETIT PAIN AUX OLIVES

Ingrédients : 4 pers.

Tartare d'asperges vertes aux noix

300g d'asperges vertes (réserver les pointes)
30g de noix
½ échalote
1cs de persil plat
huile de noix
huile d'olive
vinaigre balsamique
un peu de jus de citron vert (facultatif)

Velouté glacé d'asperges blanches

300g d'asperges blanches (réserver les pointes)
200ml de bouillon de volaille
½ cs de crème épaisse
huile de truffe



Poêlée d'asperges au parmesan et pignons

les pointes des asperges vertes du tartare et les blanches du velouté
huile d'olive
vinaigre balsamique
un petit morceau de parmesan
une poignée de pignon

Petit pain aux olives noires

150g de farine
1 sachet de levure de boulanger (levure sèche)
1dl d'eau
0,25dl d'huile
½ cc de sel
olives noires

Préparation :

Petits pains

Pétrir la farine, la levure, l'eau, l'huile et le sel.

Laisser reposer la pâte durant 1 heure dans un endroit chaud et hors courant d'air.

Hacher grossièrement les olives noires et les mélanger à la pâte. Détailler en parties égales et rouler la pâte pour former des mini baguettes.

Cuire au four préchauffé à 200°C.

Velouté glacé

Eplucher les asperges blanches et les débiter en morceaux (garder les pointes pour la poêlée d'asperges). Les cuire pendant 20 minutes dans le bouillon bouillant.

Egoutter les asperges, les réduire en purée au mixeur plongeant avec la crème épaisse et 0,8dl de bouillon.

Saler, poivrer et passer au chinois. Réserver 2h au frais.

Présenter en verrines avec quelques gouttes d'huile de truffe.

Tartare d'asperges

Eplucher le tiers inférieur des asperges, couper les pointes et les réserver pour la poêlée.

Couper les tiges en petits dés.

Poêler les noix à sec, puis les concasser une fois refroidies.

Mélanger les asperges avec les noix, l'échalote ciselée et 1 cs de persil plat. Mélanger ½ cs de vinaigre balsamique, ½ cs d'huile de noix et 1 cs d'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel et de poivre puis mouler dans des rectangles et servir bien frais.

Poêlée d'asperges

Couper les pointes d'asperges en deux dans la longueur et les poêler dans une poêle avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Baisser le feu et continuer jusqu'à ce qu'elle soient cuites (elles doivent rester croquantes).

Déglacer avec un peu de vinaigre balsamique.

Poêler à sec une poignée de pignons, réserver.

Servir tiède avec quelques copeaux de parmesan et les pignons.