

*Entrées froides aux légumes*

# Granité d'asperges, émulsion d'huile d'olive et cubes de balsamique



**12h38** **30 min** **8 min** **12h** **162**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson des asperges

- 1 Mettre un grand volume d'eau salée à chauffer.
- 2 Pendant ce temps, couper l'extrémité basse et fibreuse des asperges.
- 3 Plonger les asperges dans l'eau bouillante, les cuire pendant 5 à 10 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : celle-ci doit s'enfoncer facilement.
- 4 Remplir un saladier d'eau et de glaçons.
- 5 Une fois cuites et bien tendres, prélever les asperges à l'aide d'une écumoire, les plonger dans le saladier d'eau froide.
- 6 Au bout de quelques secondes, retirer les asperges de l'eau avec une écumoire et les réserver sur une assiette.

## Étape 2

### Préparation du velouté d'asperge

- 1 Déposer les asperges dans un mixeur avec un peu d'eau.
- 2 Fermer le mixeur et le mettre en route pour environ une

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le granité d'asperges

600 g **Asperge(s) verte(s)**  
1 **Piment d'Espelette**  
1 **Sel**  
1 **Glaçon(s)**

### Ingrédients pour la gelée de balsamique

25 cl **Vinaigre  
balsamique**  
1 c. à café **Agar-agar**

### Ingrédients pour l'écume d'huile d'olive

20 cl **Eau**  
10 cl **Huile d'olive**  
2 g **Lécithine de soja**

minute. Le mélange doit être bien lisse.

- 3 Assaisonner le velouté avec du sel et du piment d'Espelette. Refermer et mixer brièvement.
- 4 Transvaser le velouté dans un plat creux sur une épaisseur de 2 cm maximum et le réserver au congélateur pendant 3h.

### Étape 3

#### Réalisation de la gelée de vinaigre balsamique

- 1 Dans une casserole, verser un tiers du vinaigre et l'agar agar.
- 2 Porter à ébullition tout en fouettant pour bien diluer l'agar agar.
- 3 A ébullition, couper le feu et délayer avec le vinaigre restant.
- 4 Verser le vinaigre dans une assiette creuse sur 0,5 cm d'épaisseur et laisser prendre l'agar agar au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.

### Étape 4

#### Préparation du granité d'asperges

- 1 Sortir la préparation d'asperges du congélateur, passer le plat rapidement sous l'eau chaude et démouler.
- 2 Tailler de grands morceaux au couteau, les mettre dans le mixeur. Mixer quelques secondes.
- 3 Mélanger à la cuillère et renouveler le mixage si nécessaire jusqu'à obtenir de la glace pilée.
- 4 Disposer le granité d'asperges dans des verrines.
- 5 Si on ne possède pas de mixeur, mettre la glace dans un torchon et taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir la glace pilée.

### Étape 5

#### Réalisation de l'écume d'huile d'olive

- 1 Verser l'huile d'olive et l'eau dans un bec verseur, ajouter la lécithine de soja.
- 2 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à la formation d'écume.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Sortir la gelée de vinaigre du réfrigérateur. La démouler et la tailler en petits cubes.
- 2 Récupérer de l'écume d'huile d'olive à l'aide d'une cuillère, en déposer sur chaque verrine.
- 3 Parsemer de petits cubes de gelée de vinaigre.