

Entrées chaudes aux légumes

Asperges en tarte inversée



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

418

CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des asperges

- 1 Bien éplucher les asperges posées sur une casserole retournée pour les manipuler plus facilement.
- 2 Ficeler les asperges en fagot en les enroulant bien sans trop serrer.
- 3 Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir dans une marmite et préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 4 Plonger les asperges dans la marmite dès la reprise de l'ébullition.
- 5 Au bout de 5 à 7 minutes, à l'aide d'une écumoire et d'un couteau, vérifier la cuisson des asperges. Si la lame rentre facilement, elles sont cuites.
- 6 Quand elles sont bien cuites, les sortir de l'eau chaude et les plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson.
- 7 Egoutter les asperges sur un torchon, retirer la ficelle. Replier le torchon sur les asperges et les réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Dans un mixeur, verser le beurre en dés, le sel et le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les asperges

500 g **Asperge(s)**
blanche(s)

Ingrédients pour la garniture

100 g **Beurre**
100 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
50 g **Amande(s) en
poudre**
50 g **Noisette(s) en
poudre**
4 g **Oeuf(s) entier(s)**
10 g **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette

2 c. à soupe **Huile de
noisette**
2 c. à soupe **Huile
d'arachide**
1 c. à soupe **Vinaigre de
cidre**

sucré glace. Mixer pour bien les mélanger.

- 2 Ajouter ensuite la farine, les poudres d'amande et de noisette et mixer à nouveau.
- 3 Après quelques secondes, ajouter doucement les oeufs tout en laissant le mixeur en route.
- 4 De temps en temps stopper le mixeur, racler les bords avec une maryse et recommencer à mixer, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5 Utiliser une poche à douille pour dresser la pâte. Réserver.

1 c. à café **Vinaigre balsamique**
1 c. à café **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 c. à café **Zeste(s) d'orange**

Ingrédients pour le dressage

1 trait **Huile d'amande**

Étape 3

Finitions

- 1 Sortir les asperges du réfrigérateur et les couper en deux dans la longueur.
- 2 Tracer un cercle sur du papier sulfurisé en suivant l'intérieur d'un cercle à tarte.
- 3 Retourner la feuille et déposer les asperges tête bêche dessus. Les têtes doivent suivre le bord du trait. Laisser 1cm sur les bords.
- 4 Couper les extrémités des asperges dépassant du trait, en laissant toujours une marge intérieure d'1cm.
- 5 Reposer le cercle à tarte autour des asperges et glisser la feuille sur une plaque.
- 6 Couper l'extrémité de la poche à douille et verser l'appareil sur la tarte en commençant par les contours puis dans les creux entre les asperges.
- 7 Lisser le tout avec une petite cuillère mouillée à l'eau.
- 8 Enfourner le tout à 250°C(Th.8-9) pendant 5 minutes, jusqu'à coloration de la tarte.

Étape 4

Réalisation de la vinaigrette

- 1 Dans un saladier, mélanger du sel et du vinaigre.
- 2 Ajouter le double de sel en sucre, un zeste d'orange et mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter enfin l'huile d'arachide et l'huile de noisette. Bien mélanger entre chaque.
- 4 Ajouter enfin une touche de vinaigre balsamique et bien mélanger.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et décoller le cercle sans le retirer.
- 2 La retourner sur le plan de travail et retirer le papier sulfurisé et le cercle.
- 3 Couper une longueur de la tarte dans le biais et déposer cette tranche sur un plat long.
- 4 Pour la décoration, ajouter un trait de sauce aux herbes, puis un trait de jaune d'oeuf cru par dessus.
- 5 Arroser d'un filet d'huile d'amande, d'un peu de poudre

de noisette et de vinaigrette. terminer avec quelques grains de sel Maldon.