Thomas L'Hérisson

Entrées froides aux produits de la mer

Charlotte d'asperges aux gambas, vinaigrette au chorizo

3h55	1h30	25 min	2h	462
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des asperges

1. Avec un couteau d'office, ôter les petits picots des asperges. Casser à la main puis jeter le bout fibreux (2-3 cm). Aligner les tiges au niveau des pointes puis disposer dessus un côté de l'emporte pièce de dressage pour déterminer la longueur : les pointes doivent un peu dépasser du cercle. Couper au niveau de la base de l'emporte pièce et réserver les pointes qui serviront pour le dressage.
2. Avec le couteau éminceur, émincer finement le reste des tiges des asperges. Réserver dans un saladier.
3. Verser le bouillon de volaille dans une casserole et porter à ébullition.
4. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant une dizaine de minutes.
5. Faire chauffer une poêle avec du beurre puis ajouter du sel. Lorsque le beurre mousse, ajouter les tiges d'asperges émincées. Mélanger avec une cuillère en bois.
6. Lorsque le vert des asperges s'intensifie, verser dessus 2-3 louches de bouillon chaud. Continuer la cuisson et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la charlotte d'asperges aux gambas

- 2 botte(s) **Asperge(s) verte(s)**
- 20 g **Beurre**
- 8 unité(s) entière(s) **Gambas**
- 125 g **Crème liquide (fleurette)**
- 4 g **Feuille de gélatine**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 50 cl **Bouillon de volaille**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la vinaigrette au chorizo

- 30 g **Chorizo**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

faire réduire. Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la tige.

7 Quand les asperges sont tendres et qu'il ne reste presque plus de bouillon, les verser dans un verre mesureur et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux.

8 Egoutter la feuille de gélatine entre les mains et la mettre dans la purée chaude. Mélanger pour bien l'incorporer et transvaser le mélange dans un saladier. Placer le saladier au réfrigérateur le temps de finir la préparation.

9 Faire chauffer une casserole d'eau bien salée et porter à ébullition. Préparer un saladier d'eau glacée.

10 A ébullition, plonger les pointes d'asperges dans l'eau. Laisser cuire pendant 5 à 6 minutes puis vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit pénétrer facilement. Les transvaser dans le saladier d'eau glacée avec une écumoire pendant 2 à 3 minutes.

11 Egoutter les pointes d'asperges sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 2

Préparation des gambas et de le vinaigrette

1 Décortiquer les gambas en ôtant la tête, les anneaux et la queue. Réaliser une incision sur le dos des gambas et retirer le boyau.

2 Couper les gambas en deux dans la longueur puis en petits morceaux. Réserver sur une assiette.

3 Couper le citron en deux et le presser à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.

4 Réaliser une incision sur la longueur du chorizo avec un couteau d'office. puis le peler.

5 Couper une tranche pour faire une base et tailler des tranches puis des dés de très petite taille avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.

6 Faire chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive puis lorsqu'elle est chaude, ajouter les morceaux de gambas. Saler, poivrer et remuer la poêle pour faire revenir les gambas.

7 Débarrasser les gambas sur une assiette recouverte de papier absorbant dès qu'elles sont cuites.

8 Baisser le feu, puis dans la même poêle, mettre le chorizo. Ajouter un peu d'huile d'olive et laisser infuser quelques temps avant d'ajouter le jus de citron. Pour 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter un peu plus d'une cuillère à soupe de citron.

9 Saler légèrement et poivrer avant de débarrasser dans un bol.

Étape 3

Montage des charlottes

1 Sortir la purée du réfrigérateur. Dans un bol préalablement placé au réfrigérateur, verser la crème et la battre avec un fouet en effectuant des mouvements

circulaires.

2. Incorporer un peu de crème montée à la purée et mélanger. En s'aidant d'une maryse, ajouter le reste de crème à la purée et remuer délicatement.
3. Couper une feuille de papier sulfurisé selon la hauteur de l'emporte pièce. Graisser le cercle d'huile d'olive puis disposer le papier sulfurisé à l'intérieur du cercle. Disposer l'emporte-pièce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Couper les pointes d'asperges en deux dans la longueur. Disposer les demi-asperges côte à côte avec le côté plat contre le cercle.
5. Déposer un peu de crème d'asperges au centre du cercle et bien la répartir. Mettre des morceaux de gambas, de la crème d'asperges puis à nouveau des morceaux de gambas et finir avec de la crème d'asperges.
6. Tapoter la plaque contre le plan de travail afin que la crème se répartisse. Réserver au réfrigérateur pendant minimum deux heures.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la charlotte du réfrigérateur et l'enlever de la plaque à l'aide d'une spatule pour la déposer directement sur une assiette de dressage.
2. Ôter l'emporte pièce en tirant délicatement puis enlever le papier sulfurisé. Déposer quelques cuillères de vinaigrette au chorizo au centre et autour de la charlotte puis servir.