Guillaume Gomez

Entrées froides aux produits de la mer

Asperges blanches et vertes au saumon fumé, crème aigrelette à l'aneth

20 min	15 min	5 min	0	366
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des asperges

1. Avec un couteau d'office, couper les petits picots des asperges vertes. Les couper à moitié dans la longueur et ne garder que la partie haute, c'est-à-dire celle contenant les têtes. La partie plus dure située à la base pourra servir pour confectionner une soupe. Réserver les hauts d'asperges dans un saladier.
2. Procéder de même avec les asperges blanches.
3. Avec un économe, éplucher les asperges blanches en allant de la tête vers le pied.
4. Ficeler les têtes par couleur en doublant les tours et les noeuds pour s'assurer que cela tienne bien.
5. Faire chauffer une casserole d'eau salée.
6. Mettre les asperges dans un saladier d'eau froide puis lorsque l'eau bout, transvaser les asperges dans la casserole.
7. Les asperges vertes vont cuire plus rapidement que les blanches.
8. Lorsqu'elles sont cuites, les transvaser aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour fixer leur couleur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des asperges et du saumon

- 12 **Asperge(s) blanche(s)**
- 12 **Asperge(s) verte(s)**
- 8 tranche(s) **Saumon fumé**
- 20 g **Oeufs de saumon**

Ingrédients pour la sauce aigrelette

- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Citron(s)**
- 1 botte(s) **Aneth**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

9 Lorsqu'elles ont refroidi, les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.

10 Lorsque les asperges blanches sont cuites, les égoutter directement sur du papier absorbant.

Étape 2

Préparation de la crème

1 Couper un citron en deux puis le presser avec un presse-agrumes avant de le réserver.

2 Dans un saladier, verser la crème, le sel, le poivre et verser le jus de citron en le filtrant dans un chinois.

3 Effeuiller l'aneth et le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. L'ajouter à la crème et mélanger au fouet.

Étape 3

Dressage

1 A l'aide d'une paire de ciseaux, couper la ficelle entourant les asperges.

2 Couper les tranches de saumon fumé en lanières épaisses puis enrouler chaque asperge dans une lanière de saumon.

3 Disposer harmonieusement les asperges au saumon dans une assiette.

4 Verser la sauce aigrelette, décorer de feuille d'aneth et d'oeufs de saumon puis servir.