Christophe Dufau

Légumes variés

Asperges vertes, gremolata, mousseline a la fleur de sureau

50 min	30 min	20 min	0	710
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des asperges

1. Tailler les asperges à la base.
2. La base de l'asperge peut être utilisée pour la confection d'un soupe.
3. A l'aide d'un couteau ou d'un économe, éplucher l'asperge.
4. Avec l'économe, affiner la base de l'asperge afin de rendre la cuisson homogène entre la tête et le pied.

Étape 2

Préparation de la mousseline

1. Eplucher et ciseler finement l'échalote.
2. Mettre l'échalote dans une casserole. Ajouter les fleurs de sureau sans les branches.
3. Ajouter le vin blanc et le vinaigre de xérès. Laisser réduire sur feu moyen.
4. Séparer les blancs d'oeuf des jaunes.
5. Verser la crème bien froide dans un saladier et fouetter pour la faire monter.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gremolata

- 50 g **Chapelure**
- 100 g **Amande(s) en poudre**
- 1 c. à soupe **Zeste(s) d'orange**
- 30 g **Parmesan**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la mousseline

- 2 dl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 dl **Vin blanc**
- 1 dl **Vinaigre de Xérès**
- 1 **Echalote(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 100 ml **Beurre clarifié (ghee)**
- 100 g **Fleur(s) alimentaire(s)**

6 Réserver au frais.

7 Lorsque le liquide de la casserole est presque totalement réduit, retirer du feu et ajouter les jaunes d'oeuf et fouettant.

8 Remettre sur feu doux et fouetter pour faire monter la préparation.

9 Verser le beurre clarifier doucement tout en fouettant pour faire monter la sauce en mayonnaise.

10 Réserver dans un saladier et réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la gremolata

1 Verser dans un saladier la chapelure, la poudre d'amandes et le parmesan.

2 Si vous avez le temps, prélever le zeste de l'orange avec un économe et saupoudrer de sel. Laisser agir pendant 30 minutes pour les sécher.

3 Sinon, râper le zeste de l'orange à l'aide d'une râpe. Mélanger

4 Sortir la mousseline du frais et la mélanger avec la crème fouettée.

5 Ajouter un peu de fleur de sureau. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

6 Remettre la préparation au frais.

Étape 4

Préparation des asperges

1 Mettre un peu d'eau dans une poêle. Ajouter du sel et de l'huile d'olive.

2 Mettre les asperges dans l'eau bouillante et cuire environ 8 minutes.

3 Vérifier la cuisson de l'asperge avec la pointe d'un couteau.

Étape 5

Dressage

1 Mettre les asperges dans un plat ou une assiette.

2 Saupoudrer de gremolata.

3 Réaliser des quenelles de mousseline et disposer sur les asperges.

4 Parsemer de fleur de sureau.

Ingrédients pour les asperges
12 **Asperge(s) verte(s)**