



Gratin d'asperges blanches valaisannes aux copeaux de gruyère et viande séchée



Préparation des asperges

Eplucher les asperges et réaliser 4 bottes de 11 asperges avec de la ficelle. Réserver 10 asperges pour la purée. Cuire les 4 bottes dans de l'eau bouillante salée durant environ 12 minutes selon la taille. Les rafraîchir dans de l'eau glacée.

Préparation de la purée d'asperge

Séparer les têtes des tiges. Réserver les têtes pour la garniture. Couper les tiges en petits morceaux. Chauffer le bouillon de légumes et la crème, ajouter les tiges d'asperges blanches. Les tiges doivent être immergées. Laisser cuire durant environ 15 minutes, passer au chinois fin et mixer. Ajouter un peu de liquide pour l'épaisseur, assaisonner avec du sel et du poivre, et relever avec un filet de vinaigre d'asperges. Réserver dans une poche à dresser.

Rezept für 4

Ingrédients pour les asperges

54 asperges blanches

Ingrédients pour la purée d'asperge

10 asperges blanches

Bouillon de légumes

Crème

Ingrédients pour la garniture

Vieux gruyère

Fines tranches de viande séchée

Salade roquette

Ingrédients pour le sabayon

4 jaunes d'œufs

1 dl d'eau

Condiments usuels

Sel, poivre

Fleur de sel

Poivre mignonnette 4 baies

Huile d'olive

Vinaigre d'asperges

blanches



Préparation de la garniture

Former des petits cônes de viande séchée. Couper les extrémités de la roquette.
Tailler les têtes d'asperges blanches en fines tranches.

Préparation du sabayon

Dans une casserole, à feu doux, fouetter énergiquement les jaunes d'œufs et l'eau avec un filet de vinaigre d'asperges et une pincée de sel fin. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et mousseux.

Anrichten

Finition

Dans une assiette de 15 cm de diamètre, disposer 11 asperges blanches tête-bêche en partant du centre. Les détailler afin qu'elles épousent le pourtour de l'assiette. Les recouvrir d'une fine couche de sabayon. Chauffer l'assiette au four en mode gril jusqu'à obtenir une légère coloration.

Dressage

Décorer harmonieusement l'extérieur avec des points de purée d'asperges, les copeaux de gruyère, les cônes de viande séchée, la salade roquette et les fines tranches de têtes d'asperges blanches. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre mignonette 4 baies.