

Max & VÉNUS

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d'asperges

- 10 asperges blanches de Malines
- 75 gr de beurre
- ½ gousse d'ail
- 1 oignon
- ½ litre de fond de volaille

Pour les accompagnements

- 6 asperges blanches de Malines et 6 vertes du Pertuis
- 30 gr de beurre
- 50 gr de crème
- 1 morceau de lard Breydel de 10 cm + 6 fines tranches
- Huile d'olive extra vierge
- Jus de citron
- 5 brins de ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

La préparation

1. Pour la crème d'asperges, faites revenir l'ail dégermé et l'oignon émincé dans du beurre ;
2. Epluchez les asperges blanches, coupez les pointes et détaillez le reste en petits tronçons. Réservez les pointes et ajoutez les tronçons au mélange ail/oignon ;
3. Après quelques minutes, mouillez à hauteur avec le fond de volaille et cuisez à gros bouillons, à découvert. Une fois les asperges cuites, incorporez la crème, assaisonnez de muscade et laissez infuser 1 à 2 minutes ;
4. Mixez et passez la crème d'asperges au chinois. Versez la crème – en réservant 25 cl - dans le fond de 4 assiettes creuses et faites prendre au réfrigérateur ;
5. Faites sécher les tranches de lard au four entre deux plaques. Mixez finement une fois refroidie pour obtenir une poudre. Réservez ;
6. Epluchez les asperges vertes, coupez l'extrémité la plus dure et les pointes que vous réservez. Réalisez des tagliatelles dans les tiges avec un économètre et arrosez-les d'une sauce vierge en mélangeant 2/3 d'huile d'olive pour 1/3 de citron, sel et poivre. Lorsque les tagliatelles sont translucides, ajoutez la ciboulette ciselée ;
7. Epluchez les asperges blanches et coupez-en 4 en gros tronçons que vous faites revenir dans du beurre. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade ;
8. Coupez les pointes des 2 asperges blanches réservées et faites-les rôtir au beurre avec les pointes d'asperges vertes ;

9. Débitez le morceau de lard en 4 lamelles et incorporez-les aux asperges. Faites-les bien dorer ;

10. Fouettez dernière minute les 25 cl de crème d'asperges.

Le dressage

Garnissez chaque crème d'asperges froides avec un morceau de lard, des tagliatelles d'asperges, des pointes d'asperges rôties au beurre. Parsemez de la poudre de lard et versez de la crème d'asperges fouettée dernière minute.

Bonne dégustation