

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 12 asperges blanches
- 20 g de truffes noires
- 80 g de gruyère AOP
- Salade roquette
- 1 radis
- 8 poids mange-tout
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- 400 g de crème liquide 35%

POÊLÉE D'ASPERGES BLANCHES AUX TRUFFES ET GRUYÈRE AOP

avec le chef Jean-Sébastien Ribette

PRÉPARATION

MOUSSE D'ASPERGES

01. Éplucher 4 asperges, les tailler en bizots, mettre les pointes de côté.
02. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile. Une fois bien chaude, faire revenir les asperges.
03. Saler et poivrer.
04. Ajouter un peu d'eau et cuire à l'étuvée puis mouiller avec la crème.
05. Monter à ébullition.
06. Ajouter le Gruyère et laisser fondre (sans cuire).
07. Mixer, filtrer, placer dans un siphon et laisser 4-5 heures au réfrigérateur.

CARPACCIO

08. Tailler 2 asperges et 1 radis en tagliatelles avec une mandoline.
09. Faire mariner avec de l'huile d'olive et un peu de fleur de sel.

ASPERGES BIZOTS

10. Couper 6 asperges, les poids mange-tout et les truffes en bizots.



11. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile, ajouter les asperges, assaisonner avec un peu de sel, cuire à couvert pendant 7 minutes.
12. Ajouter les poids mange-tout et la truffe.

DRESSAGE

01. Dresser les garnitures en forme de couronne.
02. Ajouter la crème d'asperge et de Gruyère.
03. Décorer avec quelques feuilles de roquette.