

INGRÉDIENTS

Entrée (pour 4 pers.)

- 32 asperges blanches pour l'ensemble de la recette (Calibre 16/22)

SAUCE

- 200 g de tiges d'asperges
- 150 g de bouillon de légumes
- 150 g de crème
- Sel
- Tabasco
- Vinaigre d'asperges blanches ou jus de citron

PURÉE

- 200 g de tiges d'asperges émincées
- 50 g de crème
- Sel et poivre

MASSE

- 200 g de tiges d'asperges
- 4 oignons nouveaux
- 50 g de beurre
- 300 g de crème
- Sel et poivre

CRÊPES

- 1 oeuf
- 2 g de sel
- 130 g de lait
- 50 g de farine tamisée
- 10 g de beurre noisette

CRÊPES D'ASPERGES BLANCHES AUX COPEAUX DE GRUYÈRE

avec le chef Franck Giovanni

PRÉPARATION

01. Éplucher et laver les asperges, puis couper les têtes de taille égale d'environ 3 cm.
02. Mettre de côté 4 têtes et 4 tiges d'asperges émincées finement pour le dressage.
03. Tailler 10 tiges en biseau.
04. Cuire les asperges puis les rafraîchir dans une eau glacée, égoutter et réserver.

SAUCE

05. Émincer les tiges d'asperge.
06. Mettre de côté 50 g de tige que l'on ajoutera crue avant de mixer.
07. Cuire les autres dans le bouillon de légumes environ 15 minutes.
08. Ajouter la crème, les tiges crues émincées puis mixer et passer au chinois.
09. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le tabasco et le vinaigre d'asperge à votre convenance.

PURÉE

10. Cuire les asperges dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, égoutter.



FINITION

- 100 g de Gruyère mi-salé
- 4 tranches de lard fumé cuit à la poêle
- Pousses de saison ou salade

11. Disposer dans un mixer, ajouter la crème et mixer pour obtenir une purée bien lisse.
12. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
13. Réserver dans une poche à dresser

MASSE

14. Émincer finement les oignons nouveaux, couper les tiges d'asperges en petits dés.
15. Dans une sauteuse faire suer les oignons avec le beurre, ajoute les asperges, assaisonner de sel et poivre.
16. Mouiller avec la crème et cuire quelques minutes pour obtenir une masse bien homogène.

CRÊPES

17. Mélanger au fouet tous les ingrédients sauf la farine, quand l'appareil est bien lisse ajouter la farine et bien mélanger pour obtenir une pâte sans grumeaux.
18. Réserver au frais idéalement 2 heures.
19. Réaliser des crêpes dans une poêle antiadhésive de la taille de votre choix. Vous pouvez réaliser des petites crêpes par personnes ou des plus grandes que vous pouvez couper à l'aide d'un emporte-pièce pour obtenir des crêpes bien régulières.

DRESSAGE

01. Disposer une crêpe dans le fond d'une assiette, garnir avec la masse asperges oignons.
02. Recouvrir avec une autre crêpe, réaliser des pointes de purée d'asperges sur et autour de la crêpe.
03. Disposer harmonieusement les têtes et les biseaux de tiges cuites sur les pointes de purée.
04. Réchauffer au four à 200°C pendant 3 minutes.
05. Ajouter quelques cubes et copeaux de Gruyère sur les crêpes.
06. Garnir avec quelques morceaux de lard fumé et quelques pousses de saison.
07. Finir avec la sauce bien chaude émulsionnée tout autour.