



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 10 asperges blanches
- 5 dl de lait
- 1 orange
- 150 gr de sucre
- 1 citron
- 2 dl de crème
- 100 gr de beurre
- 2 oeufs
- Sel
- Poivre
- 6 tranches de jambon des frères Alcala
- 50 gr de fromage du jura salé 24 mois en tranches

ASPERGES SABAYON À L'ORANGE ET JAMBON

avec le chef David Silvi

PRÉPARATION

- 01.** Eplucher les asperges et garder les épluchures. Couper les pieds et réserver.

Émulsion :

- 02.** Mettre le lait, le zeste d'orange et le pied des asperges dans une casserole. Chauffer à ébullition puis laisser frémir pendant 4 min.
- 03.** Recouvrir d'un film et laisser reposer pendant 30 minutes.
- 04.** Porter ensuite de nouveau à ébullition, filtrer et émulsionner à l'aide d'un mixer plongeur afin d'obtenir une belle mousse.

Asperges :

- 05.** Ficeler les asperges par 5 et les cuire dans un grand volume d'eau salée bouillante pendant 4 minutes.

Caramel :

- 06.** Remplir le fond de la casserole de sucre et faire chauffer à feu moyen.
- 07.** Une fois le sucre fondu, mettre les épluchures d'asperges et mélanger.
- 08.** Déglacer ensuite avec le jus de citron, puis la crème et mixer le tout.



recette de l'émission du
19.05.2023



Sabayon:

- 09.** Presser l'orange dans la casserole. Ajouter les jaunes d'œufs.
- 10.** Mélanger en huit à feux doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 11.** Retirer du feu, ajouter les morceaux de beurre et assaisonner.

DRESSAGE

- 01.** Verser une cuillère de sabayon.
- 02.** Tapisser les asperges de caramel, ajouter un peu de fleur de sel et de poivre puis les déposer sur le sabayon.
- 03.** Rajouter le jambon, le fromage et quelques nuages de l'émulsion dans l'assiette.

Bonne dégustation!

