

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

ASPERGES BLANCHES (UNE DIZAINE)

- Bouillon
- Poivre
- 50 g de beurre
- Persil plat

ESPUMA AU GRUYÈRE

- 200 g de gruyère mi-salé
- 200 g de crème
- 100 g de lait
- Sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf

EMULSION

- 1 gousse d'ail noir
- Crème

OEUF PARFAIT

- 4 oeufs

DRESSAGE

- Copeaux de gruyère

ASPERGES BLANCHES, OEUF PARFAIT ET AIL NOIR

avec le chef Clément Bourgeois

PRÉPARATION

ASPERGES

01. Eplucher les asperges
02. Les cuire 4 à 5 min dans un bouillon avec le beurre et un peu de poivre.
03. Les égoutter tout en conservant le bouillon.
04. Couper les têtes des asperges.
05. Tailler les tiges en brunoise pour en faire un tartare.
06. Ciseler le persil plat et ajouter au tartare.

ESPUMA AU GRUYÈRE

07. Enlever la croûte du Gruyère et le couper en cubes .
08. Faire chauffer la crème avec le lait dans une casserole.
09. Ajouter le fromage et laisser fondre sur feu doux.
10. .Assaisonner et ajouter le jaune d'oeuf.
11. Mixer, verser dans un siphon avec une capsule et secouer.
12. Conserver au chaud dans un bain marie à 80 degrés.



EMULSION

13. Mettre l'ail noir dans le bouillon de cuisson des asperges.
14. Ajouter un peu de crème et mixer.

OEUFS PARFAITS

15. Cuire les oeufs à 64 degrés dans un four vapeur.
16. Les écaler puis les poivrer.

DRESSAGE

01. Déposer le tartare d'asperges dans un emporte pièce au centre de l'assiette.
02. Poivrer.
03. Poser un oeuf parfait dessus et saupoudrer de fleur de sel.
04. Disposer les têtes d'asperges et les copeaux de parmesan autour.
05. Enlever délicatement l'emporte pièce.
06. Déposer l'espuma sur l'oeuf parfait
07. Terminer par de petits nuages de sauce émulsionnée