

Asperges x Chateau Lagrange 2015

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1. Asperges blanches +26 : 4p
2. Rhubarbe : 4 branches
3. Asperges déclassées : 500g
4. Amandes concassées : P.m
5. Amandes déshydratées : 300g
6. Vinaigre 1/2/3 p.m
7. Lait amande : 1L
8. Agar : 12g

Déroulés :

1. Éplucher les asperges blanches +26 et les tuber au cœur en 4 fois. Éplucher les asperges blanches déclassées et les faire suer avec du beurre sans coloration, mouiller à hauteur avec du lait/crème et laisser cuire doucement. Passer le tout et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse, passer au chinois et débarrasser.
2. Éplucher la rhubarbe et tuber avec les tubes japonais en longueur. Venir insérer ces tubes dans l'asperge et couper l'excédent sur les bords. Cuire le lait d'amande avec l'agar et cuire 3min à partir de l'ébullition. Débarrasser, refroidir. Mixer bien lisse et dégazer avec la machine sous vide.
3. Faire rôtir les coques d'amande au four, réaliser un vinaigre 1/2/3 et le couler chaud sur les coques d'amande puis mettre en bocaux le parfait.
4. Coller ce gel a 16g d'agar au litre, refroidir puis mixer bien lisse.
5. Faire un caramel à sel et venir cuire les amandes torréfiées concassées, pousser la cuisson jusqu'à une belle coloration et débarrasser.

Dressage :

Faire griller l'asperge au barbecue et la glacer avec son liquide cuisson réduit, faire un beau point de crème d'amande et disposer des amandes concassées grillées.

Réaliser des virgules de purée d'asperge et quelques points de gel amande.