

ASPERGE, AIL DES OURS, TRIPLE WESTMALLE ET BŒUF SÉCHÉ FUMÉ

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Bottes d'asperges	1 pc
Ail des ours	Quantité souhaitée
Triple Westmalle	50 gr
fond de volaille	200 gr
Blancs d'œuf	100 gr
Pignons de pin	50 gr
Fines tranches de bœuf séché fumé	60 gr

Préparation

1. Éplucher et cuire les asperges dans de l'eau salée 30 minutes à 83°C.
-
-

Ail des ours

1. Blanchir l'ail des ours pendant 2 minutes à l'eau bouillante, glacer et mixer, ajouter 1% de sel du poids total. Mettre le tout en bol à Pacojet et laisser au congélateur 5 heures. Turbiner.
-
-

Triple Westmalle

1. Réaliser une mousseline classiquement ou mettre dans le thermomix à 70°C et à vitesse 8.
-
-

Pignons de pain

1. Torrifier les pignons au four à 150°C pendant 7 minutes.
-
-

Boeuf séché

1. Réaliser une fine julienne de bœuf séché fumé.
-
-

Dressage et finition

1. Dresser le tout dans l'assiette, les asperges sont servies froides.
-
-