

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



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Bottes d'asperges	1 pc
Ail des ours	0 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. Torréfier 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.
-