

ASPERGE BLANCHE FARCIE, AIL DES OURS, SCAMPIS ET PESTO D'AIL DES OURS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Echalotes nettoyées	2 pcs
Courgette	300 gr
carotte orange	400 gr
carotte jaune	100 gr
carotte violette	150 gr
Champignon	225 gr
Ail des ours	25 pétioles
Saumon fumé	5 tranches
tomates cerise	30 pcs
Sel, poivre	
mélange de noix ou de pignon de pin	100 gr
Ail des ours	3 bonnes poignées
citron	0.50 pc
sel	
Parmesan rapé	100 gr
Huile de noix	8 cl
grosses asperges blanches	32 pcs
gros scampis	48 pcs
Piment d'espelette	
Huile d'olive	

Ingrédient	Quantité
Ail des ours	32 belles feuilles
Ail des ours	0 fleurs ou bourgeons floraux (décoration)

Préparation

1. Couper très finement tous les ingrédients de la farce. Faire revenir l'échalote avec les champignons. Cuire les carottes violettes à l'eau bouillante, à part. Cuire les courgettes, les carottes oranges et jaunes à l'eau bouillante. Une fois les légumes cuits, mélanger aux pétioles émincés, au saumon et aux tomates. Saler, poivrer. Réserver.

Pesto à l'ail des ours

1. Mixer les oléagineux dans le bol du blender. Ajouter l'ail des ours haché grossièrement, le jus de citron, le sel, le parmesan et l'huile de noix. Mixer pour avoir la consistance voulue (ajouter de l'huile au besoin). Réserver.

Asperges

1. Couper les pieds des asperges ; éplucher les asperges et les cuire à la vapeur. Une fois tiédies, les ouvrir délicatement dans le sens de la longueur.

Scampis

1. Cuire les scampis, saupoudrer légèrement de piment d'Espelette.

Dressage

1. Laver soigneusement les feuilles d'ail des ours ; les sécher et les placer « déroulées » directement sur les assiettes en éventail. Placer délicatement les asperges sur les feuilles d'ail dans les assiettes et les farcir soigneusement après y avoir étaler un peu de pesto.
2. Placer 3 scampis en décoration surmontés de pesto d'ail des ours ; décorer l'assiette de fleurs; servir aussitôt.

3. NB : Un filet d'huile à l'ail des ours peut être versé sur les asperges farcies, avant l'envoi.
