

ASPERGES BLANCHES, CHORIZO ET REINE-DES-PRÉS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Asperges blanches	4 pc (moyennes)
Chorizo entier	50 gr
Huile d'olive	
sel	
Jaunes d'oeuf	2 pc
Moutarde	1 c. à c.
Vanille	1 gousse
Huile d'olive	150 ml
Fleurs de reines des prés	Quantité souhaitée
sel	
Parmesan	50 gr (en bloc ou déjà en copeaux)
Roquette	100 gr (ou rucola)
Fleurs de reines des prés	Quantité souhaités
Huile d'olive	Quantité souhaitée

Préparation

1. Couper le chorizo en rondelles fines. Les faire sécher au four à 160°C pendant 45 minutes. Réserver au sec. Éplucher les asperges et les cuire à l'eau salée. Les garder bien croquantes. Arrêter la cuisson en les plongeant dans l'eau froide. Conserver au frais. Mixer le chorizo très finement (ne pas mettre au frigo pour l'humidité). Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile olive Y faire dorer les asperges. Ajouter la poussière de chorizo et bien enrober les asperges.

Mayonnaise à la vanille

1. Réaliser la mayonnaise classiquement en ajoutant l'intérieur de la gousse de vanille (les graines noires). Ajouter quelques fleurs de reines-des-prés. Réserver au frais.
-
-

Dressage et finition

1. Déposer les asperges au chorizo et un peu de mayonnaise vanille. Parsemer de copeaux de parmesan et feuilles de roquette. Arroser d'huile d'olive, ajouter le chorizo-poussière. Ajouter les fleurs de reine-des-prés.
-
-