MADELEINES SALÉES AUX FLEURS DE SUREAU AUX ASPERGES X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	2
farine	80 g
Beurre mou	40 g
Gruyère râpé	15 g
Poivre et sel	
levure sèche	0.50 sachet
Corymbes de sureau	12
asperges vertes	12
Échalotes	2
Vin blanc	200 ml
crème fraîche culinaire	4 càs
Maïzena	1 càs
Huile d'olive	1 càs

Préparation

- 1. NE PAS LAVER les corymbes! Retirer les tiges des corymbes pour ne garder que les fleurs. Prévoir +/- 6 corymbes pour les madeleines, 3 pour la sauce et 3 pour la décoration des assiettes.
- 2. Laver les asperges Préchauffer le four à 270°

Les madeleines salées

ans un saladier, mélanger la farine, la levure et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois. De la compare de la farine, la levure et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois. De la compare de la farine, la levure et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois. De la compare de la farine, la levure et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois. De la compare à incorporer à incor	
outer le beurre mou et l'écraser. outer le fromage râpé, sel, poivre et mélanger. outer les fleurs de corymbes.	
outer le fromage râpé, sel, poivre et mélanger. outer les fleurs de corymbes.	
outer les fleurs de corymbes.	
raisser des moules à madeleine et répartir la pâte dans les moules pour obtenir min 8 madeleines.	
Placer au four à 270° pendant 4'. Réduire la température du four à 210° et laisser encore les madeleines 6' au four.	
émouler	
des asperges	
endant que les madeleines cuisent, placer les asperges dans un cuit-vapeur et les cuire durant 20'.	
tion de la sauce aux fleurs de sureau	
acher les échalotes, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc.	
2	

3.	Oter 3 càs de cette préparation et la mélanger à la maïzena. La remettre ensuite dans la réduction.	
4.	Porter à ébullition afin d'épaissir la sauce.	
5.	Ajouter la crème fraîche. Saler	
se 6	en place	
1.	Faire un rond de sauce aux fleurs de sureau au centre légèrement sur la gauche de chaque assiette.	
2.	Couper des tronçons d'asperges de tailles différentes et placer les harmonieusement sur la sauce.	
3.	Placer 2 madeleines sur la droite de chaque assiette.	
4.	Et parsemer de fleurs de sureau les asperges, tout le pourtour gauche du cercle de sauce.	