

# MADELEINES SALÉES AUX FLEURS DE SUREAU AUX ASPERGES



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	2
farine	80 g
Beurre mou	40 g
Gruyère râpé	15 g
Poivre et sel	
levure sèche	1/2 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 LAYER 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

1. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

---

---

2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois.

---

---

3. Fouetter légèrement les blancs d'oeufs avec une fourchette, sans les monter, puis les incorporer à l'ensemble.

---

---

4. Ajouter le beurre mou et l'écraser.

---

---

5. Ajouter le fromage râpé, sel, poivre et mélanger.

---

---

6. Ajouter les fleurs de corymbes.

---

---

7. Graisser des moules à madeleine et répartir la pâte dans les moules pour obtenir min 8 madeleines.

---

---

8. Placer au four à 270° pendant 4'. Réduire la température du four à 210° et laisser encore les madeleines 6' au four.

---

---

9. Démouler

---

---

## Cuisson des asperges

1. Pendant que les madeleines cuisent, placer les asperges dans un cuit-vapeur et les cuire durant 20'.

---

---

## Préparation de la sauce aux fleurs de sureau

1. Hacher les échalotes, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc.

---

---

2. Ajouter les fleurs de 3 corymbes et laisser réduire de moitié.

---

---

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

---

---

## Mise 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.

---

---

5. Bon appétit !

---

---