

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediant	Quantité
asperges vertes	10
Vin blanc	100 ml
crème fraîche culinaire	200 ml (vous pouvez aussi utiliser de la crème végétale)
Bouillon de légumes	100 ml
Agar agar	1 càc
Feuilles d'orties	65 gr
huile d'olives	1 filet
Gros sel	

Préparation

1. Mettre un grand volume d'eau à chauffer, une fois à ébullition, y plonger les feuilles pendant quelques minutes

2. Préparer un bain glacé (eau + glaçons) dans lequel débarrasser les orties pour en arrêter la cuisson et conserver leur couleur

3. Une fois refroidies, égoutter et hacher finement les feuilles

Préparation des asperges

1. Nettoyer les asperges, en blanchir la moitié et les refroidir dans un bain glacé puis les découper de biais en fines rondelles

2. Avec l'autre moitié, tailler de fines lamelles à l'aide d'une mandoline et les passer 1 minute dans l'eau bouillante avant de les refroidir

Préparation du mélange de la terrine

1. Dans une casserole, verser le vin blanc, le bouillon, la crème et l'agar agar.

2. Mélanger et porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes

3. Hors feu, y ajouter les feuilles d'orties et mixer jusqu'à ce que le mélange soit presque lisse

Montage de la terrine

1. Pour la présentation j'ai utiliser des moules en demi sphères mais vous pouvez utiliser n'importe quel moule en silicone et adapter le dressage en fonction de votre imagination.

2. Poser dans le fond du moule les asperges préalablement émincées et verser le liquide par dessus

3. Laisser prendre au frigo pendant +/- 30 minutes

Dernière touche

1. Assaisonner les lamelles d'asperges avec un filet d'huile d'Olive et un tour de moulin de gros sel

2. Les déposer dans le fond de l'assiette

3. Démouler la terrine et la déposer par dessus ou à coté