



Roulés de veau aux asperges et mousse d'asperges aux œufs de saumon

Roulés de veau aux asperges

Pour 4 personnes

500 g de noix de veau
1 botte d'asperges blanches
10 petits oignons grelots
5 dl fond de veau blanc
2dl de vin blanc
2 càs de moutarde douce
Beurre
Sel et poivre du moulin

1/ Nettoyez les asperges et cuisez-les à la vapeur.

2/ Découpez 8 fines escalopes dans la noix de veau et disposez-les à plat sur votre plan de travail. Badigeonnez la face interne de chaque escalope avec un peu de moutarde et posez au bord de chacune quelques asperges blanches. Roulez-les ensuite en serrant de façon à obtenir des petites paupiettes et nouez-les avec de la ficelle.

3/ Dans une cocotte, faites rissoler les petits oignons blancs pendant 3'.

4/ Ajoutez les paupiettes et faites-les dorer 10' à feu doux.

5/ Retirez les paupiettes de la cocotte, déglacez avec le vin blanc et ajoutez le fond de veau.

6/ Faites bouillir cette sauce et remettez les paupiettes à chauffer 3 min.

7/ Servez accompagné de tagliatelle fraîches au beurre.



Mousse d'asperges aux œufs de saumon

Pour 4 personnes

3 oeufs
2 feuilles de gélatine
300 g d'asperges vertes
200 g de mascarpone
2 càs de crème fraîche bien épaisse
1 càs de graines de pavot
100 g d'œufs de saumon
Pluches de cerfeuil
Sel et poivre du moulin

1/ Faites cuire les oeufs durs 10' dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les sous l'eau froide et écalez-les.

2/ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.

3/ Coupez les pieds des asperges et blanchissez-les 2'.

STEP 5 : (5')

4/ Egouttez-les et mettez-les dans le mixeur avec les asperges. Ajoutez-y le mascarpone, la crème fraîche, les oeufs durs, du sel, du poivre, les feuilles de gélatine et mixez. Incorporez les graines de pavot au mélange.

5/ Déposez une couche d'œufs de saumon au fond de chaque verrine et répartissez-y la préparation.

6/ Laissez prendre au réfrigérateur pendant deux heures.

7/ Au moment de servir, décorez la mousse avec des oeufs de saumon et quelques pluches de cerfeuil. Servez avec des toasts

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/article/detail_roules-de-veau-aux-asperges-et-mousse-d-asperges-aux-ufs-de-saumon?id=8972214