



Asperges à la flamande façon Max

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 asperges blanches
- 8 œufs durs
- 4 jaunes d'œufs
- 1 trait de jus de citron
- 10 cl de beurre clarifié
- 50 gr de beurre
- 20 cl de crème liquide 20%
- ½ botte de persil haché
- Bouillon de volaille
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- 2 feuilles de gélatine

La préparation

1. Epluchez les asperges à l'économe en passant deux fois afin de retirer tous les fils et cuisez-les dans une eau bouillante salée. Retirez-les une fois qu'elles sont bien tendres et translucides ;
2. Ecrasez les œufs à la fourchette et assaisonnez-les de sel, poivre et noix de muscade. Incorporez-y le beurre clarifié et le persil haché. Mélangez et réservez à température ambiante ;
3. Coupez les pointes d'asperges et faites-les infuser dans le bouillon de volaille pendant 15 minutes. Débarrassez-les et réservez à t° ambiante.
4. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau dans le bouillon de volaille infusé aux asperges, mélangez sur le feu ;
5. Coupez les asperges en deux dans le sens de la longueur et disposez-en quelques-unes à plat, en quinconce, sur un plan de travail. Déposez dessus un emporte-pièce rond de +/- 15 cm de diamètre et coupez les morceaux d'asperges qui dépassent. Recouvrez du mélange d'œuf et répétez l'opération plusieurs fois en terminant par les œufs ;
6. Arrosez chaque couche du « gâteau » d'asperges de quelques c à s de bouillon et décorer les contours du « gâteau » avec les pointes d'asperges, têtes vers le haut ;
7. Pour l'espuma, réalisez un beurre noisette et ajoutez-y la crème. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Ajoutez-y un trait de jus de citron et les jaunes œufs. Mixez jusqu'à l'obtention d'une consistante type sabayon et mettez dans un siphon.

Le dressage

Démoulez le « gâteau », couvrez le dessus d'espuma et saupoudrez d'une pincée de noix de muscade.