

COMME UN FEUILLETÉ D'ASPERGE SAUCE MOUSSELINE...

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 2 Bottes d'asperges vertes de la région
- 1 rouleau de pâte phyllo (ou filo)
- 20g de beurre fondu
- 1 blanc d'œuf (Facultatif)
- 2cs d'huile d'olive

Sauce Mousseline:

- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuill. à soupe d'eau
- 250 g de beurre en petits dés
- 1 cuill. à café de jus de citron
- 50 g de crème fouettée
- sel et poivre

PRÉPARATION:

Préparation des asperges:

Laver les asperges et retirer l'extrémité dure en les coupant toutes de la même longueur.

Les éplucher soigneusement en partant de la tête vers la base. Attacher les asperges en bottes avec de la ficelle de cuisine pour éviter qu'elles ne s'abîment durant la cuisson.

Récupérer les épluchures et les mettre à sécher dans un séchoir. (Facultatif)

Plonger les bottes d'asperges dans l'eau bouillante salée (à raison de 10 g de sel par litre d'eau). Laissez-les cuire pendant 10 min environ, rafraîchir dans de l'eau glacée, égoutter et réserver au frais.

Croustillants de pâte filo:

Dérouler la pâte filo et tailler 4 bandes de 30cm de long par 4 de large. Badigeonner généreusement de beurre fondu et rouler autour de 4 cercles métalliques.

Cuire pendant 7 à 8 minutes dans un four ventilé préchauffé à 180C°. Démouler au sortir du four. *(Attention cette opération est délicate!)*

Utiliser un mixer pour réduire en poudre les épluchures d'asperges séchées. Battre légèrement le blanc d'œuf. À l'aide d'un pinceau badigeonner les croustillants de filo avec le blanc d'œuf, puis les rouler dans les paillettes d'asperges pour les paner. Repasser deux minutes au four et réserver. *(Cette étape est facultative, on peut très bien réaliser la recette sans paner les croustillants.)*

Sauce mousseline:

Dans une casserole faire tiédir l'eau et le jus de citron. Ajouter les jaunes et mélanger au fouet hors du feu. On doit avoir un mélange liquide.

Porter sur un feu moyen sans cesser de fouetter.

Attention à surveiller les bords de la casserole, le jaune risque de cuire !

Continuer à monter les œufs pour qu'elle devienne onctueuse et légèrement coagulée. Ajouter petit à petit les morceaux de beurre frais, puis terminer avec la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement et réserver sur le coin de la plaque.

FINITIONS ET DRESSAGE:

Chauffer les asperges dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et deux cuillères à soupe d'eau, saler légèrement. Les ranger debout dans les croustillants de filo. Dresser la sauce dans les assiettes creuses et y déposer le croustillant d'asperge.