Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Asperges à la flamande façon 2015, mayonnaise au siphon et croutons

Ingrédients

8 asperges vertes, 8 asperges blanches, 8 œufs, 1 échalote, Quelques branches de persil, 80 g de beurre, Fond de volaille, Huile de tournesol, Huile d'olive, Sel , Poivre du moulin, , ,

Préparation

Œufs à la flamande
Cuire dur 3 œufs et les tailler en petits dés. Fondre 50 g de beurre, lorsque le beurre entre en ébullition y mélanger les œufs, une grosse pincée de persil et assaisonner généreusement.
Poêlée d'asperges
Blanchir les asperges 4 à 6 min selon le calibre dans l'eau bouillante salée, puis rafraichir pour fixer la chlorophylle. Détailler les en sifflets de 3 cm. Dans une poêle, fondre 30 g de beurre, ajouter l'échalote hachée et faire suer, déglacer au fond de volaille et laisser réduire légèrement, ajouter les asperges et prolonger la cuisson 3 min.
Mayonnaise au siphon
Mettre en siphon 200 g d'huile, 3 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 1 c. à s. de vinaigre de xérès, 1 c. à c. de moutarde, sel et poivre. Mettre le siphon sous pression à l'aide de deux cartouches de gaz et réservez au frais.
Croûtons
Dans un vieux pain, tailler des croûtons d'un cm de côté, les griller à la poêle dans mélange de beurre et d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils atteignent une belle coloration. Après cuisson, les disposer sur du papier absorbant, les saler et mélanger pour éliminer l'excédent de gras et le sel.
Dans une assiette à fond creux, disposer les œufs et la poêlé d'asperges sur les contours, agiter le siphon et couvrir généreusement la flamande, parsemer de croutons et déguster.

Notes :