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

Asperges, sarrasin, gremolata et anglaise

Ingrédients

8 asperges blanches, 16 champignons shiitake , 250g nouilles soba , 250ml bouillon d'asperges, 50g jaunes d'oeufs, 0.5g iota, 2g fleur de sel, Huile d'olive, beurre, 1 botte persil, 1 citron, 1 gousse d'ail, ,

Préparation

Lavez et épluchez les asperges. Coupez les pieds et déposez-les dans une plaque à vapeur. Cuissez-les à la vapeur pendant 4 minutes. Refroidissez et taillez-les en trois.
Avec les épluchures et les pieds, vous pouvez faire un bouillon d'asperges.
Dans une casserole avec beaucoup d'eau salé, faites cuire les nouilles. Vérifiez le temps de cuisson sur le paquet. Refroidissez-les dans abondante d'eau froide.
Pour le gremolata: épluchez l'ail et ciselez-le très finement. Lavez le persil et taillez-le très finement aussi. Rapez le zeste du citron. Mélangez les trois ingredients.
Nettoyez et taillez les shiitake.
Mélangez les jaunes d'oeufs avec un peu de bouillon. Ajoutez la poudre de iota. Versez dans une petite saucière et ajoutez le reste du bouilllon. Chauffez la sauce doucement en remuant tout le temps avec une spatule, pour avoir une belle liaison. Gardez chaud.
Poêlez les champignons dans un filet d'huile d'olive sur feu vif. Assaisonez avec un noix de beurre et du fleur de sel.
Poêlez également les asperges du même façon.
Chauffez le soba.
Finition
Disposez de la sauce sur le fond de l'assiette, ensuite le soba. Disposez les asperges dessus et autour, les champignons et terminez avec le gremolata

Notes :