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

Asperges sautées au sésame, espuma et crumble de Parme

Ingrédients

2 bottes d'asperges vertes, 50cl de crème fraîche, Sel , 2 tranches de jambon de Parme, Poivre noir du moulin, 2 g de gomme xantane, 1 càs de graines de sésame blanches, Huile de sésame grillé,

Préparation

Faire sauter la moitié des asperges vertes coupées en deux dans la longueur dans 2 càs d'huile de sésame. Dans une autre poêle, faire griller à sec les graines de sésame.
Préchauffer le four sur 180°.
Déposer les tranches de jambon sur du papier sulfurisé et les passer au four pour les sécher. Laisser refroidir et réduire en miettes au couteau.
Couper l'autre moitié des asperges en tronçons puis les pocher dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Egoutter et déposer dans le récipient d'un blender. Ajouter 10 cl d'eau de cuisson et mixer finement. Ajouter la crème fraîche, 1 petite càc de gomme xanthane si nécessaire et mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Filtrer et réserver au frais. Détendre un peu le mélange si nécessaire, il faut que le mélange soit liquide comme de la crème fraîche.
Remplir un siphon de 0.5 L aux trois quarts avec le mélange aux asperges. Refermer et visser 2 cartouches de gaz en secouant quelques instants à chaque fois.
Faire sauter l'autre moitié des asperges vertes coupées en deux dans la longueur dans l'huile de sésame. Dans une autre poêle, faire griller à sec les graines de sésame.
Dans une assiette, disposer 4 asperges, napper d'espuma aux asperges vertes. Décorer de crumble de jambon de Parme, poivrer et saupoudrer l'assiette de graines de sésame et servir aussitôt.

Notes :