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

Espuma d'asperges vertes, crumble de serrano et roquette

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four sur 180°.
Dans une grande poêle, griller le serrano à feu assez vif. Lorsqu'il est bien doré, le passer rapidement au four pour le sécher. Laisser refroidir et réduire en miettes au couteau.

Faire bouillir une casserole remplie d'eau puis y pocher les asperges jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Egoutter et déposer dans le récipient d'un blender. Ajouter 10 cl d'eau de cuisson des asperges et mixer finement. Passer au chinois fin au-dessus d'un saladier. Ajouter la crème fraîche, 1 petite càc de gomme xanthane si nécessaire et mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

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.

Laver, essorer et équeuter la roquette. Dans des verrines ou des petits bols, dresser un lit de roquette et remplir ensuite d'espuma aux asperges vertes. Décorer de crumble de jambon serrano, poivrer et servir immédiatement.

Notes :