

Carpaccio d'asperges de Provence

tartine de pain de même nature et violette du jardin

Ingrédients :

- 3 bottes d'asperges
- 200 g de pain de campagne
- 2 g de Gellan
- 1/2 échalote
- 100 g de vin blanc
- 200 g de vinaigre balsamique
- 1/2 barquette de framboises
- 1/2 botte de cerfeuil
- 8 violettes du jardin
- 100 g de crème liquide



Éplucher les asperges, réserver les parures afin de réaliser un crémeux: ciseler et faire suer les parures d'asperges, déglacer avec le vin blanc, y verser les parures d'asperges puis ajouter la crème liquide, mixer, assaisonner et incorporer le Gellan et mouler aussitôt et réserver au frais.

Faire réduire le vinaigre balsamique de 2/3, ajouter les framboises et mixer puis réserver.

Détailler la moitié des asperges en fine brunoise et tailler les têtes d'asperges en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

Dresser sur assiette en assaisonnant les fines lamelles d'asperges, la gelée sur la tartine d'asperges avec la brunoise et disposer les fleurs de violettes sur les assiettes pour le décor.