

Asperges vertes ou blanches sauce gribiche aux fruits secs

Pour 4 personnes
20 asperges vertes moyennes

Gribiche de fruits secs

30 g de blancs d'œufs cuits hachés
18 g de câpres
30 g d'abricots secs
30 g de figues séchées
2 citrons
3 cl d'huile de noisette
Sel, poivre

Préparation

Les asperges

Éplucher les asperges. En ficeler 20 en 2 bottes, les cuire 2 à 3 minutes à l'anglaise et les rafraîchir. Les déficeler et raccourcir les queues pour que les asperges mesurent 12 cm.

La gribiche de fruits secs

Couper les abricots, les figues et le blanc d'œuf en petits dés. Hacher grossièrement les câpres. Peler les citrons à vif, récupérer les segments de chair et les couper en petits dés. Presser les cœurs des citrons afin de récupérer 12 g de jus.

Mélanger dans un saladier : les dés de figue, d'abricot, de blanc d'œuf et de citron ; les câpres hachées, le jus de citron et l'huile de noisette. Assaisonner en sel et poivre et réserver le tout au frais.

La glace asperge

Mixer longuement les asperges vertes cuites et passer au chinois pour récupérer la purée.

Fouetter les 2 jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Porter le lait et la crème à ébullition.

Mélanger les jaunes d'œufs et la purée d'asperges au fouet puis verser le mélange lait et crème dessus en fouettant encore.

Cuire cette préparation 5 minutes à 80 °C, la laisser refroidir et la mixer avant de la faire prendre à la sorbetière. Réserver au congélateur.

Finition

Préparer une vinaigrette avec un peu de vinaigre de citron, l'huile de noisette, du sel et du poivre.

Couper les 3 asperges crues en fines lanières à la mandoline et les mélanger avec la salade de mesclun.

Assaisonner avec la vinaigrette et un peu de gribiche de fruits secs.

Réchauffer les asperges vertes et les lustre avec un peu de gribiche.

Dressage

Disposer 2 petites quenelles de gribiche de chaque côté d'une grande assiette plate. Poser 5 asperges au centre et la salade par-dessus. Ajouter une quenelle de glace asperge à côté et disposer 2 lamelles d'asperge dessus.