

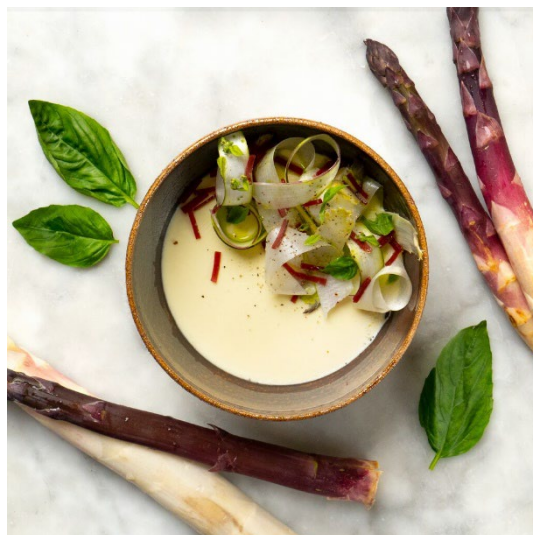
Type de four : four vapeur ou four combiné vapeur

Temps de préparation : 45 à 50min

Temps de cuisson : 15 à 20min

Royale d'asperge blanche / viande des grisons

Pour 4 personnes



Ingrédients :

1kg d'asperges blanches

4 asperges pourpres (facultatif)

4 œufs

200g de crème

1 botte de basilic

Quelques tranches de viande des grisons

0,5L de bouillon de légumes

Huile olive

Matériel

Cocotte ou plat Gourmet Hub 5000 de Miele

Mixeur

Mandoline

Déroulé de la recette :

Éplucher les asperges.

Mettre de côté 6 têtes et concasser le reste des asperges.

Dans une cocotte, faire suer les asperges sans coloration.

Ajouter le bouillon de légumes.

Faire cuire à feu doux, sans couvrir, pendant 15 minutes.

Ajouter la crème, mixer et passer au chinois.

Ajouter les 4 œufs entiers et bien mélanger.

Réassaisonner et verser dans les bols de service.

Filmer soigneusement chacun des bols et les placer au four en cuisson vapeur à 100°C pendant 15/20 minutes. Cela ne doit pas souffler.

Sortir du four et laisser tiédir.

Tailler les asperges restantes en copeaux fins à l'aide d'une mandoline et les déposer délicatement sur la royale.

Tailler la viande de grisons en fin copeaux également et déposer sur la royale d'asperge.

Assaisonner d'un trait huile d'olive, de quelques feuilles de basilic, de sel et de poivre.

Astuces de chef

Les asperges sont aussi bonnes cuites que crues, utiliser quelques fins copeaux d'asperges crues dans cette recette vous permet de jouer sur les textures.