

Asperges vinaigrette rafraîchissantes



4 personnes



Tendance



été



moyen



20 min+3h



10 minutes



moyen

INGREDIENTS

2 bottes d'asperges vertes
10 cl de vinaigre balsamique
2 g agar-agar-
100g de bonne huile d'olive

1 cuil à café de lécithine de soja
Sel et fleur de sel
5 cl d'eau

MATERIEL NECESSAIRE

Blender ou robot

PREPARATION ET REALISATION

1-Commencer par cuire les asperges dans un grand volume d'eau salée à ébullition. Une fois cuites refroidir dans un bac eau glacée.

Gelée de vinaigre balsamique

Monter à ébullition en fouettant le mélange vinaigre agar-agar. Verser dans un moule carré de manière à avoir 1 à 2 cm d'épaisseur. Refroidir. Tailler en cube.

Granité d'asperges

Mixer les asperges avec un peu d'eau froide jusqu'à l'obtention d'une consistance d'un velouté. Congeler cette préparation

Ecume d'huile d'olive

Versez l'huile d'olive, l'eau et la lécithine de soja dans un saladier et mixer avec un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et aérienne.

2-mixeur la pulpe congelé pour avoir un granité. Verser dans un e verrine haute, couvrez d'écume d'huile olive et de fleur de sel. Server à coté quelques cubes de vinaigre balsamique.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez préparer cette étape la veille ou le jour même en étalant la pulpe d'asperge sur une fine couche pour qu'elle congèle plus rapidement

Alice Délice

