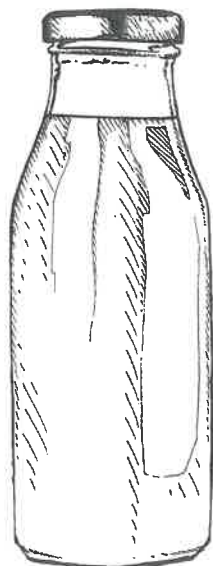




La recette du mois



Fingers d'asperge
tomate basilic



À vous de jouer !

Il vous faut...

500 g d'asperges blanches
des Landes

300 g de lait

80 g de jaunes d'œufs

12 feuilles de gélatine

300 g de crème liquide 35 %
de matière grasse

POUR L'ASSAISONNEMENT

Sel fin

Piment d'Espelette

POUR LE CONCASSÉ DE TOMATES

8 tomates moyennes

80 g d'oignons

Fleurs de thym

6 feuilles de basilic

1 gousse d'ail

30 g d'huile d'olive

Sel

Piment d'Espelette

- Peler et épépiner les tomates, les détailler en cubes;
- Faire suer à l'huile d'olive l'oignon, le thym, l'ail et ajouter les tomates. Faire compoter puis surgeler;
- Cuire les asperges à l'anglaise, glacer pour stopper la cuisson;
- Mettre à tremper les feuilles de gélatine;
- Réaliser la bavaroise salée. Cuire le lait et les jaunes d'œufs à la nappe à 82 °C;
- Ajouter les feuilles de gélatine;
- Mixer au blender les asperges;
- Monter la crème au batteur;
- Procéder au mélange à température : d'abord la bavaroise et la purée d'asperges et finir avec la crème fouettée;
- Détailler des bandes de concassé de tomates surgelées, procéder au montage dans les moules et surgeler;
- Glacer et décorer les fingers et les placer sur les biscuits salés au piment d'Espelette.

mon grain de sel!



- Si votre bavaroise cuit un peu trop, vous pouvez la rattraper d'un coup de mixeur plongeant. On peut également ajouter de la purée d'asperge pour couper la cuisson et passer la préparation à la chaussette ou au chinois.
- Attention à la température de vos préparations, elles ne doivent pas être incorporées trop chaudes sous peine d'en altérer la texture.
- L'avantage de cette recette est son format pratique et sa présentation originale. Elle peut être réalisée en quantité, surgelée puis décongelée selon les besoins.

Les astuces du chef



1. Cuire les asperges à l'anglaise et ajouter des glaçons pour stopper la cuisson.



2. Faire suer l'oignon, le thym, l'ail et les tomates puis faire compoter. Surgeler la préparation.



3. Pour réaliser la bavaroise salée, cuire le lait et les jaunes d'œufs à 82 °C. Mélanger doucement sans arrêter jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.



4. Mixer les asperges au blender. Monter la crème fraîche au batteur.



5. Mélanger la bavaroise et la purée d'asperge, puis incorporer la crème fouettée. Assaisonner le tout.



6. Remplir à moitié un moule à éclairs avec la préparation et déposer les inserts de tomates surgelés. Recouvrir de préparation et surgeler à nouveau.