

Charlotte d'asperges vertes garnie d'un tartare de maigre mariné au pastis



Ingrédients pour 6 personnes :

30 asperges vertes, assaisonnement, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour le tartare de maigre : 200g de filet de maigre, 1 fenouil, 1 cébette, 1 pomme, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, un trait de vinaigre balsamique blanc, sel, huile d'olive, 1 trait de Pastis

Pour le coulis d'asperge : Les queues restantes des asperges, sel, sucre, huile d'olive

Pour la finition : 12 pointes d'asperges, huile d'olive, fleur de sel, 6 lanières de poireau blanchies

Pour le condiment citron :

5 citrons, $\frac{1}{4}$ de litre d'huile de tournesol, 1 pincée de sel, 1 cuillère à potage de sucre

Les asperges : Laver et éplucher les asperges. Conserver 6 pointes d'asperges pour les finitions.

Couper les autres en tronçons de 5cm. Conserver les tronçons de la queue pour le coulis.

Glacer les autres tronçons dans un mélange eau-sel-sucre et huile d'olive.

Lorsqu'elles sont al dente, les verser sur une plaque suffisamment grande pour qu'elles refroidissent en gardant leur couleur vive.

Ranger les asperges côte à côte en chemisant des cercles à gâteau de 6cm de diamètre. Réserver.

Le tartare de maigre : Couper le fenouil, le maigre, la cébette et la pomme en petits dés.

Assaisonner d'un peu de sel, huile d'olive d'un trait de vinaigre balsamique, 1 trait de Pastis et d'une cuillère de moutarde à l'ancienne. Réserver au frais

Le coulis d'asperge : Mixer les tronçons de queue d'asperges à cru avant de cuire cette purée 5mn avec sel, sucre et huile d'olive. Mixer à nouveau pour obtenir un coulis onctueux.

Finition des charlottes : Remplir généreusement les moules chemisés d'asperges avec le tartare de maigre en tassant bien. Retirer les moules et entourer chaque charlotte avec un lien de poireau pour maintenir en place les tronçons.

Le condiment citron: Laver les citrons et les envelopper séparément dans du papier d'aluminium.

Cuire au four à 180° pendant 20mn. Ouvrir les citrons, récupérer la pulpe avec une cuillère et la débarrasser dans un blender.

Ajouter l'huile, le sel, le sucre et mixer jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Réserver dans une pipette.

Finitions : Couper les pointes d'asperges réservées en fin copeaux à la mandoline japonaise.

Réserver dans de l'eau glacée.

Dressage sur assiette. Sur un fond de coulis d'asperge, poser une charlotte.

Décorer avec les copeaux d'asperge.

Finir avec un trait d'huile d'olive, un trait de condiment citron et quelques grains de fleur de sel.