

Royale d'asperge, tartare de truite Fario



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la bavaroise :

12 asperges, beurre, sel, sucre, 10g de gélatine

Pour la salade :

12 asperges, sel, sucre, huile d'olive

Pour le tartare ;

4 filets de truite Fario, 1 pomme verte, 1 oignon nouveau, huile de noisette,
1 petite cuillère de moutarde de Meaux, vinaigre balsamique blanc

La bavaroise :

Eplucher les asperges et les laver. Les mixer à cru et très finement dans un blinder.
Cuire 5mn en remuant cette purée avec une cuillère de beurre, une pincée de sel et de sucre.
Mixer à nouveau et mesurer la quantité de velouté obtenue. Il faut au minimum 6 dl.
Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
Ajouter alors dans le velouté chaud, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
Mouler dans 6 assiettes creuses et laisser prendre au froid.

La salade :

Eplucher et laver les asperges. Couper le bout en prélevant une tranche de 3mm.
Couper les asperges en sifflets de 4cm environ.
Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et un filet d'huile d'olive.

Le tartare :

Désarêter les filets de truite et les couper en gros dés. Couper l'oignon et la pomme en petits dés.
Ajouter à la truite et assaisonner avec un trait de vinaigre balsamique blanc, huile de noisette, sel et poivre.

Montage :

Répartir le tartare sur la bavaroise et déposer harmonieusement les sifflets d'asperges dessus.