

MILLESIMES 62

« Asperges vertes des Alpilles à l'écume de parmesan et speck » Chef David DITTE

SYNTHESE

Type : Entrée
Spécification : Végétarien
Difficulté : Très Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

- 2 bottes asperges vertes des Alpilles de calibre moyen
- beurre 20 g
- lait 125 cl
- crème liquide 125 cl
- parmesan râpé 100 g
- copeaux de parmesan 50 g
- 4 tranches de jambon Speck
- sel et poivre
- huile d'olive



PREPARATION

Eplucher les asperges, cuire à l'anglaise (environ 10 mn) afin de les garder croquantes.

Mettre à chauffer le lait avec la crème liquide, à ébullition, rajouter le parmesan le sel et le poivre. Conserver sur le coin du feu.

Faire 4 bottes avec les asperges et les enrouler dans le jambon.

Dans une poêle à feu doux mettre le beurre et les asperges, ne pas faire colorer.

DRESSAGE

Tiédir les asperges à feu doux dans une poêle avec le beurre. Emulsionner la préparation restée sur le coin du feu.

Les disposer dans quatre assiettes, récupérer l'émulsion et la verser sur les asperges, ajouter quelques copeaux de parmesan et un filet d'huile d'olive.

ACCORD MET & VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin Blanc de Bourgogne Viré-Clessé aoc Louis Latour 2012

