

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



25 MIN

REFROIDISSEMENT 60 MIN



6 P.



RIESLING ENGELBERG
DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CAPUCCINO D'ASPERGES EN VERRINE, CHIPS DE JAMBON, CRÈME LÉGÈRE AUX HERBES

Ingrédients

- 2 grosses bottes d'asperges blanches
- 300ml de crème
- 1 petit oignon
- 7-8 brins de ciboulette
- 1 tranche de jambon taillée finement
- 6 brins de cerfeuil + 2 pour déco
- 1 cuillère à café d'agar-agar
- Sel & poivre

Mousse d'asperges

- Lavez et épluchez vos asperges. Épluchez l'oignon. Faites les cuire avec l'oignon dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (10-15 min selon la taille).
- Égouttez en récupérant quelques cuillerées de jus.
- Mélangez l'agar agar dans le jus d'asperge, ajoutez les aux asperges et mixez le tout finement.
- Portez à feu vif quelques secondes pour faire prendre l'agar agar, puis laissez à feu doux quelques minutes pour supprimer l'excédent d'eau.
- Salez, poivrez. Laissez ensuite refroidir complètement.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



25 MIN

REFROIDISSEMENT 60 MIN



6 P.



RIESLING ENGELBERG
DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CAPUCCINO D'ASPERGES EN VERRINE, CHIPS DE JAMBON, CRÈME LÉGÈRE AUX HERBES

Chantilly salée et dressage

- Battez la crème en chantilly.
- Incorporez la moitié de la chantilly dans la mousse d'asperges.
- Hachez les herbes. Incorporez ces herbes ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le restant de chantilly.
- Mettez la tranche de jambon blanc sur une feuille de papier cuisson dans un four à 200°. Lorsqu'elle est croustillante la tailler en morceaux.
- Dressez vos verrines avec la mousse d'asperge au fond, puis une cuillerée de chantilly aux herbes. décorez d'une pointe d'asperge de morceaux de chips de jambon blanc et de quelques pluches d'herbes. Réservez au frais.