

Mousseux d'asperges vertes sur une panna cotta aux asperges blanches et lait de parmesan



Dans mon panier pour 6 convives :

Panna Cotta d'asperges blanches :

- 300g d'asperges blanches
- 20cl de crème liquide
- 20cl de lait
- sel, poivre
- 2g d'agar-agar (gélifiant à base d'algues : on compte 4g par litre de liquide).

Mousseux d'asperges vertes :

- 250g d'asperges vertes
- 25g de beurre mou
- 100 ml de fond de volaille
- 350ml de lait entier
- sel, poivre

Lait de parmesan :

- 3 cuillères à soupe de fond de volaille
- 70g de parmesan râpé
- 200 ml de lait entier

Pour les tuiles au parmesan :

1 peu de vieux parmesan râpé

En cuisine :

Eplucher la tige des asperges blanches et les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. (une lame de couteau s'enfonce dans les tiges).

Pendant ce temps, faire des petits tas de parmesan râpé sur une toile Silpat ou sur du papier cuisson et enfourner à 180 ° pendant 8 minutes environ, sous surveillance. A la sortie du four, les décoller et les conserver dans un boîte hermétique.

NB : *J'ai essayé le parmesan râpé en sachet que l'on trouve dans le commerce. Cela forme un petit tas desséché, mais certainement pas une tuile. J'ai donc réitéré avec un bon morceau de parmesan que j'ai râpé, avec succès cette fois-ci !*

Une fois les asperges blanches cuites, les mixer avec les autres ingrédients (sauf l'agar-agar) au blender. Reverser ce mélange dans une casserole avec l'agar-agar, cuire à petit bouillon pendant quelques instants et verser dans les verres. Laisser un peu refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Nettoyer les asperges vertes, couper les pieds et les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Mixer au blender avec les autres ingrédients et conserver.

Un peu avant le service, faire chauffer le parmesan, le lait entier et le fond de volaille.

Réchauffer le mousseux d'asperges vertes.

Verser ce mousseux sur les panna cotta.

Mixer le lait de parmesan et récupérer l'écume ainsi formée pour la déposer sur les verrines. Poser la tuile de parmesan et servir.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr