

Asperge en couronne, jaune d'œuf confit

C'est la saison des asperges, profitez-en! Aujourd'hui je vous propose une jolie recette d'Asperge en couronne, jaune d'œuf confit avec un élégant dressage qui fera une entrée gourmande aussi bien visuellement que gustativement.

Comptez environ 4 h de marinade pour les jaunes d'œuf confits.



Asperge en couronne, jaune d'œuf confit

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 beau bouquets d'asperges vertes
- une excellente huile d'olive
- Parmesan râpé

- œufs de truite ou de lump ou de saumon

Pour les jaunes d'œufs confits

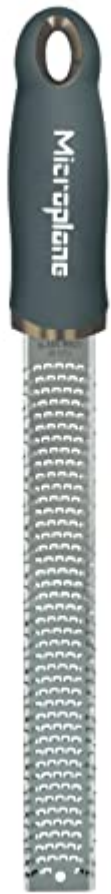
- 4 jaunes
- soja sucré
- quelques gouttes de vinaigre de riz

Pour la sauce

- gingembre frais
- 60 g de crème fraîche liquide entière
- 20 g de mascarpone
- 25 g de soja sucré
- 1/2 jus de citron vert et le zeste du citron

Matériel

- une râpe Microplane pour obtenir des zeste extrêmement fins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en Couleur Gris Orage pour Agrumes, Parmesan, Gingembre, Chocolat et Noix de Muscade avec Lame Fine - Fabriqué aux États-Unis

- cercle de dressage, toujours indispensables en cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

- une mandoline pour trancher les asperges. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



7-en-1 Réglable Acier Inox Mandoline Cuisine Coupe Legume Multifonctions - Mandoline Professionnelle Cuisine - Trancheur de Légumes Manuel - Coupe Legume Carotte Concombre Râpe Fromage

Préparation

Pour les tuiles de parmesan

- Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant des petits cercles.



Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive

- Si vous désirez réaliser des tuiles bien régulières utilisez des petits cercles .



Ou bien réalisez des tuiles bien régulières avec des petits cercles à entremets

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis démoulez (si vous avez utilisé les cercles) et réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boîte hermétique pour éviter leur ramollissement).



Les tuiles de parmesan sont prêtes

Pour les jaunes d'œufs confits:

- Dans un bol mélangez 30 g sauce soja et 5 g de vinaigre de riz . Ajoutez délicatement les jaunes d'œuf dans le bol. Couvrez et placez au réfrigérateur entre 4 et 6 heures pour obtenir un jaune d'œuf coulant ou plus longtemps pour un jaune d'œuf plus ferme.



Ajoutez délicatement les jaunes d'œuf dans le bol

Pour la sauce:

- Râpez l'ail et un peu de gingembre avec votre Microplane. Utilisez aussi la râpe pour prélever le zeste du citron avant d'en extraire le jus.



Râpez l'ail et le gingembre

- Dans un bol mélanger le gingembre, l'ail, le soja sucré, le zeste et le jus de citron avec la crème liquide et le mascarpone. Montez en crème fouettée à l'aide d'un fouet. Réservez.



Montez en crème fouettée

- Nettoyez les asperges et au besoin ôtez la partie basse de la tige si elle est trop dure. Réservez quelques têtes entières pour le dressage. Coupez les asperges en tranches fines avec votre mandoline. Plongez-les (tête et lamelles) dans un bain d'eau bouillante pendant environ 2 minutes puis immédiatement dans un bain d'eau glacée pour stopper la cuisson. Puis égouttez sur du papier absorbant.



Plongez les asperges dans de l'eau froide en fin de cuisson

Dressage

- Dressez les tranches d'asperge en rond dans votre cercle.



Dressez les tranches d'asperge en rond dans votre cercle

- Versez un fin filet d'huile d'olive par dessus et assaisonnez de sel et poivre. Disposez un disque de parmesan au milieu de la rosace et placez un jaune confit par dessus. Puis pochez de petits points de sauce et ajoutez les œufs de truite.



couronne d'asperges oeuf confit