

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !

TIRAMISU D'ASPERGES CHAMPIGNONS, SABLÉ AU PARMESAN ET MOUTARDE À L'ANCIENNE



INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

4 pcs asperges vertes

Sablé parmesan

75 g farine

50 g beurre

1 pce jaune d'œuf

20 g parmesan râpé

20 g moutarde
à l'ancienne

Appareil tiramisu

125 g mascarpone

1 pce jaune d'œuf

250 ml crème 35%

1 cs jus de citron

1 pincée sel, poivre

Champignons

250 g mélange
de champignons

1 pce feuille de gélatine
ou agar-agar

1 cc huile d'olive

1 cc vinaigre balsamique

PRÉPARATION

Asperges

Couper les pieds et ficeler les asperges ensemble.
Cuire dans l'eau bouillante salée 6 min.
Plonger dans l'eau glacée et réserver au frais.

Sablé au parmesan

Préchauffer le four à 160°C. Mélanger farine,
parmesan et beurre. Incorporer 1 jaune d'œuf
et la moutarde. Former un pâton et abaisser à 3 mm.
Cuire au four sec 160°C / 15 min.

Appareil tiramisu

Fouetter la crème. Mélanger au fouet le mascarpone
et 1 jaune d'œuf. Incorporer délicatement la
crème fouettée. Ajouter le jus de citron et rectifier
l'assaisonnement.

Champignons

Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide 5 min.
Laver et couper les champignons, les faire sauter à
l'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre balsamique.
Rectifier l'assaisonnement. Ajouter la gélatine bien
essorée. Mettre l'appareil de champignons au fond
de la verrine et laisser figer au frigo.

Montage

Couper la tête de l'asperge à 3 cm de la pointe et couper
le reste de la tige en lanières fines. Chemiser la verrine
avec les lanières juste au-dessus des champignons.
Farcir le centre de la verrine avec l'appareil tiramisu.
Concasser le sablé au parmesan et répartir sur la
verrine. Ajouter les pointes d'asperges. Parsemer de
jeunes pousses de votre choix (cerfeuil, salades, etc.).



svrestaurant



www.legumiviera-groupe.ch