



# BRICK CRÉMEUSE ET ASPERGES

PAR JEAN-YVES CHARVET



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

<b>1.5 kg</b>	asperges vertes
<b>10 pcs</b>	feuilles de pâte brick 17 g
<b>350 g</b>	mascarpone
<b>350 g</b>	crème entière 35%
<b>50 g</b>	ciboulette
<b>50 g</b>	estragon
<b>200 g</b>	pois chiches
<b>30 g</b>	échalote pelée
<b>50 g</b>	pignons de pin
<b>50 g</b>	coriandre



## PRÉPARATION

- > Préparer tous les ingrédients selon la recette à l'aide d'une échelle graduée.
- > Tailler finement en lamelles à l'aide d'un éplucheur à légumes (économe) la moitié de la tige de l'asperge en gardant les pointes intactes.
- > Etuver les pointes d'asperge avec un filet d'huile d'olive à couvert et mettre de côté.
- > Ciseler les échalotes finement.
- > Façonner la pâte de brick dans un cercle de 12 cm de diamètre préalablement graissé, précuire au four à 160°C et démouler.
- > Monter le mascarpone et la crème 35% au batteur avec le fouet.
- > Ciseler les herbes finement, coriandre, estragon et ciboulette et ajouter à la crème de mascarpone.
- > Frire dans une poêle avec un peu d'huile les pignons de pin jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
- > Poser un peu de crème aux herbes au fond de la feuille de brick précuite puis quelques pois chiches et pignons frits, les pointes d'asperges, les lamelles d'asperges crues et les herbes fraîches.



svrestaurant



legumiviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver  
la recette en ligne





De mars à juin, à Saillon, Maurice Dussex

# fournit des asperges du Valais



## L'ASPERGE

- > L'asperge est une plante potagère herbacée très rustique (*Asparagus officinalis*)
- > La souche souterraine de l'asperge s'appelle la griffe
- > Le goût de l'asperge dépend de la nature du sol et de sa richesse en matière organique
- > L'asperge joue un rôle capital dans la prévention des maladies cardiovasculaires
- > Son faible taux de sodium en fait un légume idéal pour lutter contre l'hypertension

Maurice Dussex recommande le vin Johannisberg de la Cave du Châtillon pour accompagner les asperges. Il apprécie la petite amertume de ce vin qui se marie parfaitement avec ce produit.



**PLANTATION**  
de février à avril



**RÉCOLTE**  
de mars à juin



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch



**Maurice Dussex**

Exploitation maraîchère - Saillon  
Fruits et légumes frais et de saison



## ASPERGE VERTE

Pousse hors de terre, se colore en vert par sa chlorophylle qui réagit à la lumière.



## ASPERGE BLANCHE

Ne voit jamais le soleil, doit sa couleur à l'absence de lumière.