



BRICK CRÉMEUSE ET ASPERGES

PAR SV GASTRONOMIE



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

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

Scannez pour retrouver
la recette en ligne

