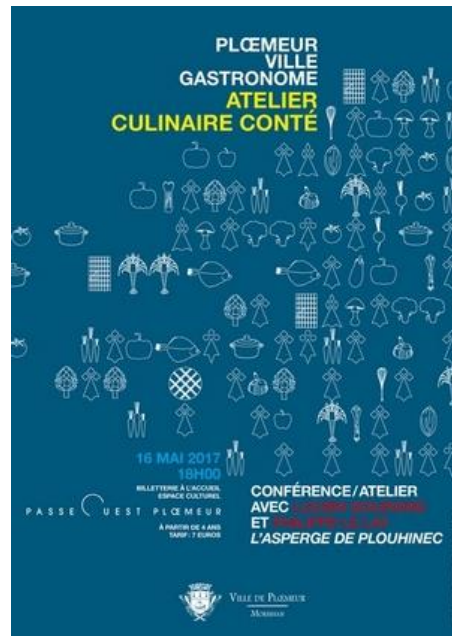


ASPERGES VERTES CUISINEES

Ingrédients :

- . 12 belles asperges vertes
- . 10 cl de jus de veau
- . Le jus d'un pamplemousse
- . Deux jaunes d'oeufs
- . 100 gr de beurre clarifié
- . 10cl de crème
- . Sel d'huile d'olive
- . 200 gr de roquette sauvage
- . 100 gr de brocciu Corse
- . 1 gousse d'ail nouveau
- . Pâte à raviole
- . Fleur de sel
- . Poivre sauvage de Madagascar
- . Herbes et fleurs de printemps



- Eplucher les asperges à l'économe (enlever les ergots en dehors du bout de l'asperge),
- Couper et jeter la partie basse qui est dure, couper 1/3 de l'asperge. Vous avez ainsi 2/3 en partie haute, 1/3 en partie basse.
- Mettre huile dans une poêle puis disposer les asperges coupées, ajouter de l'eau à couvert* et un bouillon cube.
- Cuire les asperges jusqu'à évaporation du liquide. Quand cuit, mixer les "queues" et les mettre de côté.

**A couvert : mettre du liquide jusqu'à hauteur des asperges.*

- Cuire la roquette avec une gousse d'ail. L'enlever quand la roquette est cuite. Mélanger le brocciu avec la roquette et le citron confit.
- Poser une boule de mélange au fromage sur un carré de raviole humectée.
- Recouvrir la raviole avec de la pâte et donner une forme avec un emporte-pièce.
- Cuire 2 mn dans une eau bouillante.

Disposer les ravioles sur un lit d'asperges mixées et réchauffées au préalable avec les têtes d'asperges disposées harmonieusement sur l'assiette.

SOUPE TIEDE D'ASPERGES COQUILLAGES ET AGRUMES

Ingrédients :

- . 1 kg d'asperges vertes
- . Un demi-litre de consommé de volaille
- . 100 g de crème fleurette 5 cl d'huile d'olive
- . Fleur de sel/poivre du moulin
- . Le jus d'un pamplemousse
- . 2 jaunes d'œufs
- . 100 g de beurre clarifié
- . 10 cl de crème fleurette
- . 500gr de coques bien dégorgées



- Cuire les asperges selon la recette précédente (moins de bouillon si on y ajoute le jus des coques, attention au sel!) et les mixer.

Pour la sauce au pamplemousse :

- Mélanger le jus de pamplemousse avec les jaunes d'œufs, le beurre clarifié* et la crème.

**Beurre chauffé sur feu doux jusqu'à obtention d'une mousse sur le dessus, quand cuit, enlever la mousse du dessus et garder seulement la partie du beurre qui se découvre, jeter le dépôt qui s'est formé au fond de la casserole)*

- Mettre dans un syphon ou à défaut mixer au mixer plongeant.

Disposer dans une assiette le velouté d'asperges avec les coques décoquillées et une noix de crème au pamplemousse.