



ASPERGES VERTES, CREME A L'HUILE DE TRUFFE' ACIDITE DE TOMATES ET CROQUANT DE PARMESAN



Pour 6 personnes:

24 belles asperges vertes de préférence
10 cl de crème fleurette
2,5 cl d'huile de truffe
24 pétales de tomates confites (par vos soins si possible)
2 cl d'eau de tomates (récupérée au travers d'un tamis grâce à la pulpe entourent les pépins)
80 g de parmesan râpé
Sel et poivre

Laver et parer les asperges en les coupant en biseau à environ 5 ou 6 cm de la pointe. Les cuire quelques minutes dans de l'eau salée, elles doivent rester un tout petit peu croquantes. Les rafraîchir pour garder la couleur et les réserver à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°.

Sur une plaque anti adhésive ou un tapis de silicone, avec un emporte pièce, former des ronds avec le parmesan. Cuire jusqu'à ce que le fromage fonde et qu'ils soient blonds. Laisser refroidir avant de les enlever délicatement. Réserver. (Si vous les faites la veille, les conserver dans une boîte métallique).

Dans un récipient bien froid, au robot, battre la crème avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Quelques secondes avant la fin, ajouter un càc d'huile de truffe. Réserver au frigo.

Dans un bol, émulsionner ensemble l'eau de tomates légèrement salée et le reste d'huile de truffe.

Finition:

Couper les asperges en 2 dans le sens de la longueur. Déposer une belle càs de crème à la truffe au centre de l'assiette en l'aplatissant un peu avec le dos de la cuillère. Disposer le asperges dessus de façon harmonieuse en intercalant les pétales de tomates.

Recouvrir (ou poser dessus à la verticale) avec le croquant de parmesan et mettre quelques gouttes d'eau de l'émulsion huile-eau de tomates autour.