



TARTARE AUX DEUX SAUMONS, MOUSSE AUX ASPERGES CROQUANTES



pour 4 à 6 personnes en fonction de vos contenants ou de la version choisie.

Les asperges : à préparer la veille ou quelques heures avant

1 botte d'asperges vertes, 20g de beurre, 25cl de bouillon de volaille maison, ou 25cl d'eau tout simplement, gros sel, poivre, un bouquet de ciboulette, d'aneth ou de coriandre, 10cl de crème fleurette, 2 feuilles de gélatine, un peu de gingembre râpé, 1/4 de jus de citron.

Coupez les pointes d'asperges à 3cm et les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir aussitôt dans de l'eau avec des glaçons. Épongez-les et réservez. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Coupez les queues en rondelles de 1 cm, roulez-les dans une sauteuse dans le beurre fondu, salez au gros sel gris, mouillez avec le bouillon, laissez cuire 15 min à feu doux. Égouttez les asperges, portez à ébullition le jus de citron et faites-y fondre la gélatine préalablement essorée. Mixez au blender les asperges, le citron et la crème. Débarrassez dans un cul de poule et laissez prendre au réfrigérateur.

Le tartare de saumon : 1pavé de saumon de bonne qualité, 1 tranche de saumon fumé, 1/2 jus de citron vert, 1 filet de bonne huile d'olive, sel, poivre, gingembre râpé. Coupez au couteau les saumons en petits dés. Mettez-les dans un bol et râpez avec la microplane le gingembre et un peu de zeste de citron, assaisonnez à convenance, ajoutez le jus de citron et l'huile d'olive, mélangez bien et réservez au frais jusqu'au dressage, 15 minutes suffisent.

La sauce : 1 yaourt brassé nature, sel poivre, 1 trait de jus de citron vert, QS de zeste de citron vert, de gingembre râpé et la même herbe hachée que celle choisie pour le tartare.

La finition : Pour les verrines : répartissez un peu de tartare au fond de la verrine. Incisez dans l'épaisseur quelques pointes réservées et les placer contre la paroi du verre. A la poche ajoutez la mousse d'asperges, insérez aussi des morceaux d'asperges au centre pour donner du croquant à la dégustation. Décorez.

Pour le service à l'assiette : aidez vous d'un cercle en inox, chemisé éventuellement de rhodoïd, et procédez de la même manière. Bloquez au froid environ 15 minutes pour raffermir l'ensemble et aider au démoulage.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr

