

Nid printanier



Ingrédients pour 6 personnes: (6 empreintes de 7 cl)

- 125 g de crème (légère possible)
- 125 g de Roquefort
- 5 g de gélatine
- 1/2 bouquet de persil
- Poivre
- Quelques noix grossièrement concassées
- 18 petites asperges vertes
- Décors: pour les fleurs et papillons :30 g de lait 10 g de beurre, 30 g de farine, 1 oeuf, curry, sel ;Olives, mâche, fleurs

Préparation des fondants au roquefort : Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Écrasez grossièrement le roquefort et faites-le fondre dans une casserole avec la crème fraîche. Ajoutez la gélatine réhydratée, remuez bien pour qu'elle fonde. Ciselez le persil et ajoutez-le à la préparation précédente. Assaisonnez. Posez vos empreintes sur une plaque. Versez-y la préparation. Faites prendre au congélateur 2h minimum. Puis démoulez-les, quand ils commencent à se ramollir roulez leurs côtés dans les noix concassées.

Préparation des décors : Préchauffez votre four à 150°. Faites bouillir le lait et le beurre. Ajoutez hors du feu la farine, bien mélanger. Versez l'oeuf battu. Assaisonnez avec le curry et un peu de sel. Dressez au cornet ou à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille fine, sur une toile Silpat des papillons et sur l'envers des empreintes mini-cônes des fleurs. Enfourez pour 15 mn environ à 150°. Réservez. Mettez une demi-olive noire dans le creux de chaque fleur.

Cuisson des asperges : Épluchez les asperges, faites-les cuire 4 mn dans de l'eau bouillante salée avec une pincée de bicarbonate (afin de conserver leur couleur). Plongez-les ensuite dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Égouttez et réservez.

Dressage : déposez un fondant de roquefort, mettez au centre quelques asperges coupées en tronçons. Servez avec un peu de salade arrosée d'une vinaigrette à l'huile de noix et de Xérès. Décorez de petites fleurs et d'un papillon.

Le Flo des saveurs Avril 2014