

Crème d'asperges, œuf mollet croustillant en coque de noisettes, copeaux d'asperges et chips de bacon



Pour : 6 personnes
Temps de préparation : 25mn
Temps de cuisson : 45mn
Temps de repos : Aucun

Ingredients



Pour l'étape 1 :
2 bottes d'asperges vertes
2 échalotes
25 g de beurre doux
1,5 L de bouillon de légumes
20 cl de crème liquide entière
Sel fin
Moulin à poivre

Pour l'étape 3 :
6 tranches de bacon

Pour le dressage :
1,5 cl d'huile de noisette
Fleur de sel

Pour l'étape 2 :
8 œufs
3 cl de vinaigre d'alcool blanc
50 g de farine de blé
50 g de poudre de noisette
1,5 L d'huile de friture
Sel fin
Moulin à poivre

Descriptif



Pour la crème :
Faire chauffer le bouillon de légumes dans une casserole. Laver les asperges et couper le bout de leur tige sur 2 cm environ. Garder 6 asperges pour la finition et tailler le reste en tronçons. Peler les échalotes et les ciseler finement. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre puis faire revenir les échalotes pour les rendre translucides. Ajouter ensuite les tronçons d'asperges et les colorer légèrement, puis verser le bouillon, couvrir et laisser cuire doucement durant 30 min. Ajouter ensuite la crème liquide et mixer le tout. Assaisonner de sel et de poivre puis conserver au chaud.

Pour l'œuf :
Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec le vinaigre blanc, puis plonger 6 œufs dedans pendant 5 min. Stopper la cuisson en les plongeant dans l'eau froide. Les écaler ensuite délicatement.
Casser les 2 œufs restants dans un récipient, les battre et les assaisonner de sel et de poivre. Disposer la farine dans un récipient et la poudre de noisette dans un autre. Passer les œufs mollets écalés dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure de noisette. Renouveler l'opération dans les œufs battus et la chapelure pour un résultat plus croustillant. Frire les œufs pendant environ 1 min dans l'huile à 160 °C (ils doivent être dorés), puis les égoutter sur un papier absorbant.

Pour les chips de bacon :
Préchauffer le four à 200 °C (th. 6). Étaler les tranches de bacon sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier cuisson, puis les faire griller au four pendant 6 à 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Pour le dressage :
A l'aide d'une mandoline, tailler les 6 asperges restantes en fines tranches, puis les arroser d'huile de noisette et ajouter la fleur de sel.
Répartir la crème d'asperges dans des assiettes creuses, puis poser dessus un œuf croustillant. Décorer de lamelles d'asperges crues et terminer par une chips de bacon.



Truc du chef :

Dégustez cette entrée avec le vin Rigal Cahors Les Terrasses. Les œufs mollets peuvent être préparés à l'avance : gardez-les au frais après les avoir écalés, ils remonteront en température lorsque vous les passerez dans l'huile chaude.