

ASPERGES PARMESAN ORGE PERLÉE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 100 g d'asperges vertes
- 1 œuf
- 5 ml de vin blanc
- ½ échalote
- 3 ml de crème liquide
- Quelques branches de thym frais
- 3 g de parmesan
- 100 g d'orge perlé
- 5 g de Maïzena
- 2 tomates cerises
- Jus de citron
- **Vinaigre de Bouteville l'Original**



MISE EN ŒUVRE

Éplucher et couper en petit dés la moitié d'une échalote, la mettre dans une casserole avec le vin blanc et le thym, laisser réduire, déglacer avec un trait de vinaigre de Bouteville et ajouter la crème. Faire bouillir en ajoutant la moitié du parmesan et la maïzena. Laisser cuire pour obtenir la consistance désirées.

Cuire ¾ de l'orge dans l'eau bouillante salée pendant environ 30 minutes, égoutter puis assaisonner avec sel, huile d'olive et jus de citron. Frire le 1/4 restant d'orge dans une poêle avec un peu d'huile. Puis réserver sur du papier absorbant.

Sur une feuille de papier cuisson étaler le parmesan râpé sous la forme d'un petit cercle puis enfourner à 180°C pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il forme une croûte dorée et laisser refroidir.

Clarifier l'œuf en gardant le jaune, ajouter dessus l'autre trait de vinaigre de Bouteville et réserver au frais le pickle de jaune d'œuf. Cuire les asperges vertes dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes, les égoutter puis dresser l'assiette.

Dans un cercle garnir la salade d'orge et ajouter le pickle de jaune d'œuf, enlever le cercle.

Ajouter les asperges, la tuile de parmesan, les tomates cerises, la crème de parmesan et l'orge croustillant.

Bonne dégustation !

ASPERGES PARMESAN ORGE PERLÉE



Le Baume
de Bouteville
BALGAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL