

Oeufs mimosas et espuma d'asperges

Variante de la recette de Paul Simon

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

Espuma :

- 250g d'asperges vertes
- 1 oignon
- 25 cl de crème fleurette
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.c. de moutarde forte
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- Sel poivre et tabasco

Pour les verrines :

- 4 œufs durs
- 2 c.à.s. de mayonnaise
- quelques gouttes de citron
- des pralins ou des pignons

Eplucher l'oignon et le hacher ; retirer la base des asperges. Couper les pointes sur 5 centimètres et en garder autant que de verrines voire 2 par verrine. Couper en tronçons de 1 cm la tige des asperges. Dans une casserole d'eau bouillante salée, mettre l'oignon et les tronçons d'asperges ainsi que les pointes que l'on ne garde pas pour la décoration. Laisser cuire jusqu'à ce que les asperges soient moelleuses. Au bout de 10 minutes déposer les pointes sur le dessus ou dans une écumoire posée sur la surface de l'eau.

Pendant ce temps préparer un saladier avec des glaçons et de l'eau pour y tremper les asperges égouttées ; ceci pour conserver la couleur.

Mettre les asperges égouttées et séchées sur du papier absorbant, dans le robot ; y ajouter la moutarde, le jaune d'œuf, l'huile d'olive, le sel, le poivre et une giclée de tabasco. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rajouter alors la crème fleurette et homogénéiser.

Passer au chinois. C'est un peu long car la préparation est épaisse mais en remuant sans cesse on y arrive. Réserver la pâte qui ne passe pas, on s'en servira au moment de dresser les verrines ;

Mettre la préparation dans le siphon avec 2 cartouches de gaz puis au réfrigérateur au moins 3 heures.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Couper les blancs en tout petits morceaux.

Ecraser les jaunes et y incorporer la mayonnaise et les gouttes de citron.

Dressages des verrines : mettre au fond de la verrine une c.à.c. de pâte d'asperges puis du blanc puis du jaune d'œufs. Ajouter de l'espuma et quelques grains de pralin (pour le croquant), recommencer sans la pâte, juste blanc, jaune et espuma. Finir par quelques grains de pralin et 1 ou 2 pointes d'asperges.

Autres utilisations de l'espuma :

Faire tiédir le siphon et recouvrir une poêlée d'asperges vertes et d'échalotes. On peut aussi faire des pâtes aux asperges et y rajouter l'espuma.

Accord met et vin : un rosé de Provence ou de l'Hérault, un pinot gris ou un Minervois en rouge.