



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★★★★

## « *L'Asperge en croustade de lard et parmesan* »

par Akhara Chay

### Recette - 4 personnes :

- 12 asperges vertes du Luberon
- 2 œufs
- 4 échalotes
- 100grs de chapelure japonaise
- 50grs de lard pancetta
- 40gr de parmesan en poudre
- ½ botte de persil plat
- 50gr de beurre pommade
- 10cl d'huile d'olive
- 5cl d'huile de truffe
- 5cl d'huile de pépins de raisin
- sel/ poivre
- 10cl de porto
- 10cl de vinaigre balsamique
- 10 cl de Madère
- Fleur de sel



## Étapes :

### Vinaigrette d'échalote confite :

Ciseler les échalotes finement et les faire suer. Déglacer avec le Madère. Une fois réduit presque à sec, redéglacer au Porto puis recommencer l'opération précédente. Une fois réduit, redéglacer au vinaigre balsamique puis assaisonner. Verser les 3 huiles et garder au frais

### Les asperges :

Laver, éplucher, botter et cuire les asperges vertes à l'eau salée bouillante, puis refroidir directement dans une glaçante. Egoutter et laisser au frais.

### La croûte :

Couper la pancetta en mini dès, hâcher le persil plat, puis mélanger avec la chapelure japonaise. Incorporer doucement le parmesan et le beurre pommade, puis ajouter de la fleur de sel.

Étaler la croûte de lard entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'épaisseur de 2mm et laisser prendre au frigo. Couper des petits rectangle de la taille des queues d'asperges .

### A l'envoi :

Faire chauffer les asperges dans une chauffante d'eau salé.

Disposer sur le bas des asperges la croûte et faire griller sous le grill du four.

***Bravo à vous, c'est prêt ! Bonne dégustation !***

