

Yves en Wim – 27/03/2023

Asperges met guanciale , een crumble van Italiaanse ham, parmezaan-sausje en volgelnestje met kalfsgehakt met merguez kruiden rond een kwartelei en een gepocheerd kwartelei.



Pour 4 personnes

- 12 asperges blanches
- Sel marin
- 1 pincée de sucre
- 1 feuille de laurier
- Un peu de crème
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 100 g de parmesan râpé
- 2 g de fécule de maïs délayée dans 4 c. à s. d'eau
- 10 tranches de jambon de Parme de 1,5 mm d'épaisseur
- Pain toast
- Un peu de crème
- 4 œufs de caille
- Vinaigre
- Millefeuille, petites feuilles d'ail sauvage, fleurs comestibles de saison et crumble de jambon sec

- 1 Eplucher les asperges et conserver les épluchures pour la cuisson. Chauffer de l'eau à feu doux, avec les épluchures, du sel, une pincée de sucre et une feuille de laurier et laisser frémir 1/2 h pour obtenir un bouillon très aromatisé. Chinoiser le bouillon et y faire cuire les asperges blanches al dente. Couper les pointes à env. 4 cm de la tige et réserver. Conserver le bouillon.
- 2 Velouté. Mixer le reste des tiges d'asperges avec un peu de bouillon et de crème en un jus homogène. Assaisonner de poivre, sel et noix de muscade et réserver au chaud.
- 3 Crème de parmesan. Chauffer le lait avec la crème, ajouter le parmesan et la fécule de maïs soigneusement délayée. Mixer et laisser refroidir.
- 4 Empiler les tranches de jambon en les tournant, de façon à alterner les bords gras et les bords de viande. Presser légèrement puis réserver au surgélateur. Lorsque le jambon est surgelé, le tailler en rubans de 1 mm de large et 5 cm de long. Réserver.

- 5 Préchauffer le four à 160°C. Découper quelques motifs en pain toast à l'aide d'un emporte-pièce. Arroser d'huile d'olive et faire dorer 7 mn au four.
- 6 Porter l'eau à ébullition avec un bon filet de vinaigre et une pincée de sel. Casser chaque œuf de caille dans une tasse séparée. Les faire glisser dans l'eau bouillante et les pocher 1 mn.
- 7 Présentation: Etaler la crème de parmesan sur le fond d'un plat de service légèrement creux. Réchauffer les pointes d'asperges dans le velouté, les sortir du velouté et les poivrer. Les envelopper de rubans de jambon en laissant dépasser la pointe. Les coucher sur les assiettes en plantant une pointe d'asperge droite au milieu des autres. Compléter avec l'œuf de caille et quelques toasts. Garnir de feuilles d'ail sauvage, millefeuille et fleurs comestibles, crumble de jambon sec et quelques gouttes d'huile d'olive.