

Ecrit par Echo du Mardi le 12 juillet 2025

La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

Farce fine aux gamberonis :

- 200 g de gamberonis pelés
- 50 g de crème liquide
- 30 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

Asperges :

- 15 asperges vertes de plus de 22 cm

Ecrit par Echo du Mardi le 12 juillet 2025

Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

Appareil aux amandes :

- 100 g de chapelure
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'amande
- 30 g d'eau • 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

Glace aux asperges :

- 400 g d'asperges vertes
- 500 g d'eau
- 200 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
- 3 g de gélatine en poudre
- Huile d'olive fruitée verte
- Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.

Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

Sauce à l'oseille :

- 300 g de feuilles d'oseille
- 500 g de crème liquide
- 50 g d'eau
- 5 g de sel
- 50 g de queues d'oseille fraîche
- 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

Finition :

- Baies roses
- Feuilles de cresson et d'oxalis

Ecrit par Echo du Mardi le 12 juillet 2025

- Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur l'appareil aux amandes, assai- sonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfournez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.

Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez par-dessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.

Ecrit par Echo du Mardi le 12 juillet 2025



DR