

# La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> 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



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.

## <u>Glace aux asperges:</u>

- 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 q 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 re-froidissez-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





## - 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 pardessus 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.





DR