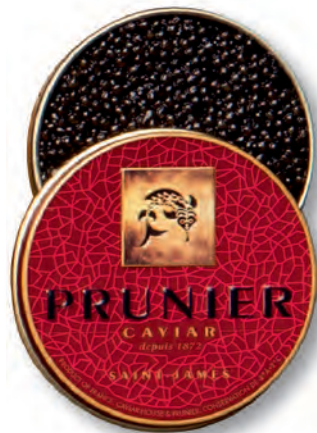


Caviar Prunier « St. James » *avec asperges vertes et crevettes black tiger*

L'asperge est utilisée comme légume et comme médicament depuis 3000 av. J.-C., époque à laquelle elle apparaît sur une fresque égyptienne. Elle est également citée dans le plus ancien des livres de cuisine d'Apicius. Selon la légende, les « pointes d'amour » étaient servies comme mets fin à Madame de Pompadour.



SUGGESTION DU VIN :

Pour accompagner le caviar, les crustacés et les asperges vertes, nous recommandons un grand Riesling sec d'Allemagne ou d'Alsace; un grand classique !



Caviar Prunier

« St. James » *avec asperges vertes et crevettes black tiger*



Ingrédients :

30 g de caviar Prunier « St. James »
 18 crevettes black tiger
 1 kg d'asperges vertes
 100 g de beurre
 Sel
 Poivre

Espuma

1 feuille de gélatine
 80 ml de crème fraîche
 70 g de yaourt nature
 200 ml de lait
 30 ml de vodka
 Sel
 Poivre



1. Plonger la gélatine dans l'eau froide. Mélanger la crème fraîche, le yaourt nature, le lait et la vodka dans un récipient. Assaisonner avec du sel et du poivre.



2. Faire fondre la gélatine ramollie dans une petite casserole avec 1 cs d'eau et la vodka. Battre rapidement la gélatine fondue avec le fouet dans la vodka. Verser le tout dans le siphon à crème, ajouter une cartouche et réserver au frais.



3. Eplucher les asperges et les plonger dans l'eau bouillante environ 3 min., puis les refroidir immédiatement dans l'eau glacée. Couper le pied des asperges et l'émincer.



4. Retirer la tête des crevettes, inciser le dos avec des ciseaux, décortiquer manuellement les crevettes et retirer l'intestin.



5. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y saisir brièvement les crevettes avec du romarin. Assaisonner.



6. Faire fondre le beurre. En badigeonner l'émincé et les pointes d'asperges avant de les disposer sur l'assiette. Placer à leur tour les crevettes sautées sur l'assiette. Saupoudrer délicatement les pointes d'asperge avec du caviar Prunier « St. James ». Bien agiter la mousse de vodka avant utilisation et la dresser sur l'assiette.