

Gros pétoncles, mousseline de panais à la vanille, têtes d'asperges vertes aux amandes torréfiées |

Recette pour 4 portions



Description

Un tapis d'asperges vertes joliment posées sur le fond de l'assiette, sur lequel s'aligne avec justesse de beaux pétoncles, très bien caramélisés. Le tout aromatisé d'amandes torréfiées, mélangées au cœur des asperges.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser des asperges blanches suivant la saison, attention à la cuisson. L'été, grillez-les sur le BBQ.

Ajustez le nombre de pétoncles par portions selon la grosseur de ceux ci.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 25 Ml Beurre clarifié
- 1 Branche(s) Thym
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 6 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Mousseline de Panais

- 300 Gr Panais
- 0.25 Unité(s) Gousse de vanille
- 60 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Branche(s) Persil
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Les Asperges Vertes

- 12 Unité(s) Asperge verte
- 25 Ml Beurre clarifié
- 4 Pincée(s) Amandes effilées
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Retirez le muscle des pétoncles et déposez-les sur un linge. Ciselez la ciboulette et l'oignon rouge. Effeuillez le persil. Pelez et coupez les panais en morceaux (cubes). Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattez les deux moitiés. Épluchez et coupez le pied des asperges. Sur une plaque à cuisson, étalez les amandes effilées et passez-les au four pour environ 6 minutes, attention à la couleur.

Les pétoncles

Salez et poivrez les pétoncles des deux côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et un peu de beurre clarifié, saisissez les pétoncles sur un côté pendant 1 minute, ajoutez la branche de thym et couvrez, coupez le feu et laissez la cuisson finir pendant 3 minutes.

Mousseline de panais

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'oignon jusqu'à caramélisation, puis réservez. Dans une petite casserole, mettez la crème et la gousse de vanille et faites infuser 15 minutes à feu moyen. Dans une grande casserole, couvrez les panais d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Égouttez les panais, mettez-les dans le robot culinaire et réduisez en purée lisse en ajoutant la crème à la vanille au fur et à mesure, car on ne veut pas une mousseline trop liquide. Ajoutez les oignons, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Les asperges vertes

Dans une casserole d'eau bouillante bien salée, plongez les asperges pendant environ 3-5 minutes suivant la grosseur de cette dernière. Égouttez-les rapidement et plongez-les dans un bac d'eau froide avec des glaçons. Vous stoppez la cuisson et fixerez la chlorophylle de manière à les garder bien vertes, ensuite rangez-les délicatement sur un linge. Au moment de les servir, passez-les dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et du beurre clarifié. Ajoutez les amandes effilées et torréfiées.

Bon appétit!