Mmmmh!

Asperges vertes, tarama blanc et fenouil

Ingrédients

Personnes: 10

Temps de cuisson: 60 min.

Temps de préparation: 20 min.

Tarama Blanc
- 500 g de flétan ou haddock fumé
- 2 Tranches de pain de mie sec sans croûte
- 20 cl de Lait
- 2 Jus de citron jaune
- 10 cl d'huile d'olive d'Andalousie
- 100 gr de Crème fraîche Epaisse
- 100g Fromage blanc
- 2 càc Piment d'Espelette

Ricotta Fouettée
- 600 g de ricotta
- 4 càs d'huile d'olive fumée
- sel et poivre

Asperges
- 36 asperges vertes
- 2 fenouils
- Zestes et jus de 4 citrons jaunes
- 4 càs d'huile d'olive d'Andalousie
- 1 botte d'oignons de printemps
- 1 botte d'aneth
- Fleur de sel d'ibiza
- Poivre de Timut

Matériel spécifique

Mandoline japonaise

Instructions

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Tarama Blanc
- Emincer le poisson fumé.
- Faites tremper le pain de mie dans le lait pendant 10 min. Mixez puis incorporez le jus de citron.
-Incorporez progressivement l'huile tout en fouettant puis ajoutez le poisson fumée, la crème et le fromage blanc.
-Versez le tarama dans un bol et placez au frais (si possible 2 h).

Ricotta Fouettée

- Dans un bol moyen, mélanger la ricotta et l'huile d'olive. Mixez environ 1 minute pour obtenir une texture lisse et soyeuse.

Asperges
- Ecussonnez et épluchez l'extrémité des asperges, cuire à la vapeur 2 minutes (elles doivent rester croquantes), sortir du feu arrosez d'un filet d'huile et rafraichir 30 minutes au congélateur.
- Coupez finement en biseau les oignons de printemps au couteau et concassez au mortier le poivre de Timut.
- Emincez finement tout le fenouil à la mandoline, assaisonnez avec l'huile d'olive les zestes et jus de citrons, salez, poivrez et ajoutez la moitié des oignons émincés.

- Dressage : Tarama / pincée de piment/ asperges/ salade de fenouil / filet huile olive/ fleur de sel/ poivre timut/ oignons de printemps et aneth

Le petit plus du chef : Pour cette recette, nous vous proposons le choix entre le tarama ou la ricotta fouetté pour un menu 100% végétal.