

# PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES

gelée de tomates, crumble parmesan

RECETTE POUR 10 PERSONNES

## PANNA COTTA D'ASPERGES

Asperges 0,500 Kg  
Crème liquide 0,10 L  
Piment Espelette PM  
Sel fin PM  
Gélatine (feuilles de 2g) 4 feuilles  
Ou  
Agar agar (1g = 6g de gélatine)

## GELLÉE DE TOMATE

Jus de tomate ¼ L  
Jus de citron ½ pièce  
Basilic ¼ Botte  
Tabasco PM  
Gélatine 4 feuilles

## CRUMBLE PARMESAN

Beurre 0,100 Kg  
Parmesan 0,100 Kg  
Farine 0,100 Kg  
Sel, poivre PM



## PROGRESSION

1. **Laver les asperges.** Couper les asperges grossièrement en tronçons en prenant soin de garder les pointes pour la décoration. Cuire les pointes et les tronçons séparément à l'anglaise ou à la vapeur. Dès la fin de la cuisson, les rafraîchir à l'eau glacée et les égoutter. Réserver.
2. **Ramollir les feuilles de gélatine** à l'eau froide.
3. Faire bouillir ¼ de la crème. Couper le feu et ajouter la gélatine pour la faire fondre.
4. **Ajouter les asperges et le reste de crème.** Mixer, passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement. Répartir la préparation dans des verrines. Laisser refroidir. Réserver au frais au minimum 2 h pour que la préparation se solidifie.
5. **Réaliser la gelée de tomates.** Mettre la gélatine à tremper. Chauffer le jus de tomate, le jus de citron et le basilic finement ciselé. Incorporer la gélatine, mélanger et couler en plaque. Faire prendre au frais
6. **Réaliser le crumble au parmesan.** Sabler l'ensemble. Coucher sur plaque de cuisson et cuire à convenance au four à 180°C.
7. **Dressage :** *racler à la fourchette la gelée de tomates. Déposer une cuillère sur les verrines de panna cotta et saupoudrer de crumble parmesan. Déposer délicatement une demi-pointe d'asperge.*

Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---