

Crèmeux au fromage d'alpage, petits pois et asperges



Une recette de Andrea Muggiano, chef cuisinier du restaurant Moncucchetto.

Préparation



Temps requis + 2 heures



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

Caractéristiques



Plat Végétarien - Crèmeux au fromage



Produit typiques Fromage d'alpage - 0 km



Adapté en Été - Déjeuners délicieux

INGRÉDIENTS

Crèmeux au fromage d'alpage

- 500 g de crème
- 150 g de fromage d'alpage râpé
- 20 g de gélatine colle de poisson ou d'agar-agar
- 20 g de pointes d'asperges (2 pièces)
- Selon le goût huile, sel, poivre, (herbes, fleurs)

Sauce aux petits pois et aux asperges

- 150 g de petits pois
- 150 g de pointes d'asperges
- 300 g de yaourt
- 20 g d'échalote, hachée
- Huile, sel et poivre au goût

Crèmeux au fromage d'alpage

PRÉPARATION

Verser la crème dans un récipient et ajouter le fromage d'alpage râpé, couvrir de feuille de film transparent et laisser macérer au réfrigérateur toute la nuit (12 heures). Après ce temps, filtrer la crème avec un chinois (tamis), en récupérant les déchets pour une autre préparation éventuelle (par exemple le crémage d'un risotto), puis réchauffer la crème et ajouter la gélatine, préalablement trempé et pressé. Versez le mélange dans des moules à portions individuelles jusqu'à la moitié, placez-les au réfrigérateur et laissez-les durcir pendant environ 15 minutes. Une fois que c'est fait, insérez les pointes d'asperges cuites et assaisonnées à l'intérieur, remplissez avec le reste du mélange et placez au congélateur pendant au moins 30 minutes avant de démouler.

Sauce aux petits pois et aux asperges

Nettoyez les asperges, blanchissez les pointes et réservez-les pour la préparation précédente. Prenez les petits pois et les tiges d'asperges et faites-les cuire dans de l'eau salée abondante pendant environ 8 minutes, puis refroidissez-les dans de l'eau et de la glace. Dans une petite casserole, faites revenir l'échalote avec un filet d'huile d'olive extra vierge, ajoutez les petits pois et les asperges et assaisonnez, puis transférez le tout dans un bol, ajoutez le yaourt et mixez, en ajustant le goût jusqu'à obtenir une crème lisse et veloutée, si nécessaire passez le tout à travers une passoire et réservez.

Dressage

Sortez le crèmeux et laissez-le décongeler pendant au moins 20 minutes. Étaler la sauce aux pois et aux asperges en un cercle au centre de l'assiette et déposer le crèmeux par-dessus. Garnir d'herbes sauvages et de fleurs comestibles et terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge.