

# EMULSION D'ASPERGES



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** Extra Press

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 1 botte d'asperges vertes - 1 cube de bouillon de volaille\* - 250 ml de crème liquide\* - 2 feuilles de gélatine\*

---

1. Lavez les asperges et épluchez-les. Réservez 6 pointes. Coupez le reste en morceaux.
2. Plongez les asperges dans un bouillon de volaille (l'eau doit recouvrir les légumes) et les cuire pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que les asperges soient tendres. Ajoutez la crème liquide et poivrez.
3. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
4. Passez les asperges avec le liquide (bouillon + crème) à l'Extra Press.
5. Ajoutez la gélatine à la crème d'asperges et mélangez jusqu'à dissolution.
6. Versez le tout dans un siphon et injectez 1 cartouche de gaz. Secouez le siphon pour mélanger le tout.
7. Laissez ensuite refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
8. Au dernier moment, faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les pointes d'asperges réservées avec une pincée de sel.
9. Servez l'émulsion dans des petits verres à cocktail, ajoutez les pointes d'asperges sur le dessus.

\*Allergènes : cette recette contient des produits à base de lait et des traces éventuelles de gluten, de céleri et de moutarde.