



*La recette de Christophe Moret
Asperges vertes à la croc poudré olive noire, agrume,
condiment maltaise vegan*

Ingrédients pour 10 personnes

- 3 kg d'asperges vertes*
- 0.5 kg d'orange sanguine*
- 0.01 kg d'épice sel fin*
- 1 boîte d'olive noire*
- 0.25 l de bouillon de légumes*
- 3 l de pur jus d'orange frais*
- 12 g d'agar agar en poudre*
- 0.5 l de crème vegetop*
- 5 g de Sel*
- 8 g de fécule de pomme de terre*
- 3 g de pectine NH nappage*

Asperges :

- Écussonner et laver les asperges.*
- Tailler les asperges à 15 cm de long.*
- Blanchir les asperges 'Al Dente' dans une eau fortement salée puis les refroidir sous glace (sonder avec la pointe d'un couteau).*

Garniture :

- Rincer les olives, les mettre à sécher au déshydrateur durant 24 heures puis mixer au thermomix.*
- Zester les oranges, les mettre à sécher, puis mixer.*

Purée d'asperge :

- Laver et émincer 1 kg d'asperges (utiliser les parties tendres).*
- Blanchir dans une eau bien salée (10 min).*
- Les refroidir dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons et mixer au thermomix durant 10min puis rectifier la texture nappante en détendant si besoin avec le bouillon de légume.*

Maltaise vegan :

- Mettre à réduire de 1/2 le jus d'orange.
- Peser 1 kg puis ajouter l'agar agar, porter à ébullition et cuire 30 sec.
- Mettre à refroidir afin de bloquer l'appareil.
- Mixer la gelée bien lisse, ajouter la crème végétop puis mettre en siphon avec 1 cartouche de gaz.

Réduction d'agrume :

- Mettre à réduire de moitié le jus d'orange filtré à feu très doux.
- Diluer 8 grammes de fécule et 3 grammes de pectine dans de l'eau froide puis l'ajouter au 500 grammes de jus réduit, mettre un coup de bamix puis porter à ébullition.
- Mixer au bamix et laisser refroidir.

Le plat est à déguster avec du pain et du beurre.