



PANNA COTTA D'ASPERGES DES LANDES, SALADE D'ASPERGES CRUES

INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 8 asperges des Landes
- 30 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 3 feuilles de gélatine
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sel et poivre



PRÉPARATION

Épluchez les asperges. Coupez les têtes environ 8 cm de long et réservez-les. Cuisez les queues d'asperges dans l'eau bouillante salée environ 5 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement, puis déposez-les sur du papier absorbant. Mettez vos feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau afin de les ramollir et coupez les queues en petits tronçons. Mixez au blender le lait avec les tronçons de vos asperges. Dans une casserole, chauffez légèrement la crème liquide, égouttez vos feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème chaude. Mélangez bien l'ensemble afin de bien dissoudre la gélatine puis mélangez la crème avec le lait aux asperges, salez et poivrez. Répartissez votre préparation dans 6 assiettes creuses et entreposez au moins 2h au réfrigérateur.

Avec une mandoline couper des fines lamelles avec les pointes d'asperges, les assaisonner de jus de citron, huile d'olive, sel et poivre. Disposez délicatement la salade de pointe d'asperge au centre de votre panna cotta et décorez avec des herbes potagères.

Le petit plus pour épater vos invités : ajouter une chiffonnade de saumon fumé ou de jambon de pays



les tables du gers



Vinea Nova - Château de Mons
1614 Route de Lectoure
32100 Caussens
TÉL : 05 62 68 46 18