

Mousse d'asperges blanches et langoustines

(10 portions)

Ingredients

pour la mousse:

200 g d'asperges blanches nettoyés,
80 g de pommes de terre nettoyées,
5 g d'échalote,
70 g crème fraîche

10 queues de langoustines
ciboulette
sel

Outils

A Une planche à hacher
Un couteau
Dix petits bâtons à brochettes
Stimmy et Steemtrap
Un mixer
Un siphon et deux cartouches de protoxyde d'azote
Dix coupes pour cocktail

Instructions

Ecosser les langoustines en gardant la partie finale, enlever le petit fil noir en pratiquant une incision tout longue du « dos » et les embrocher.
Couper les asperges, l'échalote, les pommes de terre en petites morceaux et les insérer dans Steemtrap.

Les cuire avec la vapeur de Stimmy pour 2 minutes. Mettre les légumes chaudes dans le verre du mixer et les mixer au maximum de la puissance jusqu'à obtenir une crème, incorporer la crème fraîche et saler.

Mettre le composé dans le siphon et charger deux cartouches de protoxyde d'azote, agiter et laisser reposer. Pendant ce temps, chauffer une poêle avec un peu d'huile et sauter rapidement les langoustines, saler.

Dans une coupe pour cocktail, mousser le composé d'asperges encore tiède et poser une langoustine. Décorer avec des files de ciboulette et servir la mousse avec un fil de huile d'olive à cru.

