



# 9H50 LE MATIN - ALSACE

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis à 9h50

## “9h50 le matin” avec Jean-Yves Roth, le chef de Cuisine Aptitude

Pour varier les plaisirs et nous changer un peu des classiques asperges sauce mousseline , mayonnaise ou vinaigrette , découvrez **le duo d’asperges blanches et vertes, tartare de saumon et noix de Saint Jacques vinaigrette au raifort.**

### La recette proposée par Jean Yves Roth:

Quantité : 4 personnes

Temps de cuisson : 0h15

Temps de préparation : 0h20

### Ingrédients

- 200g de noix de Saint Jacques.
- 200g de saumon cru sans peau et désarrêté.
- 8 à 10 asperges blanches et vertes.
- 1 cuillère à soupe de raifort.
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive.
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Melfor.
- 15cl de crème liquide.
- 1 botte de ciboulette.
- 80g de mélange de jeunes pousses.
- Sel et poivre.



### Progression

Eplucher et retailer les asperges si nécessaires, les blanchir séparément dans une marmite d’eau bouillante salé, puis les rafraîchir rapidement à l’eau froide pour stopper la cuisson, égoutter et tailler les pointes, les réserver dans un saladier.

- Couper les pieds d’asperges en petite brunoise.
- Dans un saladier mélanger à l’aide d’un fouet l’huile d’olive, le raifort, le vinaigre et la crème, saler et poivrer. Votre marinade est prête.
- Tailler les noix de Saint Jacques et le saumon en brunoise, mélanger à la marinade et rajouter la ciboulette hachée la brunoise d’asperge et rectifier l’assaisonnement, laisser mariner 5 minutes.
- Assaisonner dans un petit bol d’un filet d’huile d’olive, de vinaigre, sel et poivre le mesclun avec les pointes d’asperges.
- Dresser sur des assiettes froides ou des verrines, le tartare à l’aide d’un emporte-pièce rond, terminer par mélange de jeunes pousses et pointes d’asperges.

## Espuma aux asperges.

Quantité : 4 personnes

Temps de cuisson : 0h15

Temps de repos : 0h20

Temps de préparation : 0h15

## Ingrédients

- ½ l de crème.
- 250g d'asperges.
- Sel, poivre, piments d'Espelette.

## Progression

- Laver et éplucher les asperges.
- Faire cuire les asperges dans la crème et assaisonner.
- Lorsque les asperges sont cuites, mixer la crème aux asperges et passer la à travers une passoire fine.
- Laisser la préparation refroidir et verser dans un siphon à chantilly.
- Au moment de servir, incorporer le gaz dans le siphon.

**Bon appétit !!!!**