

# Flan d'asperges fermenté avec une salade d'asperges et de petits pois



## Ingrédients de la recette

### Ingrédients pour 1 bol à pacosser

1 bol à pacosser = 10 portions

#### Faire fermenter les asperges:

1000 g d'asperges

10 g de sel

#### Flan d'asperges:

500 g d'eau froide

12 g de metil

175 g d'asperges blanches fermentées

50 g de jus d'asperges fermenté

50 g de beurre

#### Salade d'asperges et de petits pois:

30 g de petits pois blanchis

60 g de têtes d'asperges blanches fermentées

60 g de têtes d'asperges vertes

#### Vinaigrette au babeurre:

150 g de babeurre

100 g de jus d'asperges fermenté

1.5 g de sel

1 g de sucre

0.25 g de gomme xanthane

17 g d'huile d'ail des ours

## Préparation de la recette

### Faire fermenter les asperges:

- (1) Mettre les asperges sous vide avec le sel et les laisser fermenter pendant 4 jours à température ambiante.
- (2) Conserver le jus de fermentation et blanchir brièvement les asperges, puis les refroidir rapidement dans de l'eau glacée.

### Flan d'asperge:

- (1) Pour la masse de métél, mélanger la veille l'eau froide et le métél en poudre et laisser gonfler toute la nuit. Le lendemain, peser 48 g de préparation et la verser avec les autres ingrédients dans un bol à pacosser®.
- (2) Fermer avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.
- (3) Si nécessaire, pacosser® 2 fois. Mettre 30 g de chaque dans des coupelles et cuire à la vapeur dans un steamer à 85°C pendant 10 minutes.

### Salade de petits pois et d'asperges:

- (1) Mélanger le babeurre avec le jus d'asperges, le sel, le sucre et la gomme xanthane, puis ajouter et incorporer l'huile d'ail des ours juste avant de servir.
- (2) Disposer les petits pois, les asperges blanches et vertes sur le flan et verser une partie de la sauce au babeurre.

## Réglages Pacojet

Mode : Pacosser®

Réglage de la pression : **Supression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**

# Flan van gefermenteerde asperges met een salade van asperges en doperwten



## Ingrediënten:

### Ingrediënten voor 1 Pacojet-beker

1 Pacojet-beker = 10 porties

### Gefermenteerde asperges:

1000 g asperges

10 g zout

### **Aspergeflan:**

500 g koud water

12 g methylcellulose

175 g gefermenteerde witte asperges

50 g gefermenteerd aspergesap

50 g boter

### **Salade van asperges en doperwten:**

30 g geblancheerde doperwten

60 g gefermenteerde witte aspergekopjes

60 g groene aspergekopjes

### **Karnemelkvinaigrette:**

150 g karnemelk

100 g gefermenteerd aspergesap

1,5 g zout

1 g suiker

0,25 g xanthaangom

17 g knoflookolie

## **Bereiding:**

### **Gefermenteerde asperges:**

(1) Doe de asperges met het zout in een vacuümzak en laat ze 4 dagen op kamertemperatuur fermenteren.

(2) Bewaar het fermentatiesap en blancheer de asperges kort, spoel ze af onder koud water en laat ze snel afkoelen.

### **Aspergeflan:**

(1) Maak de methylcellulose-massa de dag ervoor door het koude water en de methylcellulose poeder te mengen en laat het mengsel 's nachts opzwellen. Weeg de volgende dag 48 g van het mengsel af en voeg dit samen met de andere ingrediënten toe aan een Pacojet-beker.

(2) Sluit af met het deksel en label. Vries in op -20°C gedurende minstens 24 uur.

(3) Indien nodig tweemaal pacoseren. Doe 30 g van het mengsel in schaalpjes en stoom 10 minuten in een stoomoven op 85°C.

### **Salade van doperwten en asperges:**

(1) Meng de karnemelk met het gefermenteerde aspergesap, zout, suiker en xanthaangom en voeg vlak voor het serveren de knoflookolie toe en roer goed door.

(2) Leg de doperwten, witte en groene aspergekopjes op de flan en schep er een deel van de karnemelkvinaigrette over.

### **Instellingen Pacojet:**

Modus: **Pacoseren**

Drukinstelling: **Overdruk**

Aantal automatische herhalingen: **2**

Geschikte Jet®-modus: **nee**