

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 métal, mélanger la veille l'eau froide et le métal 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 : **Surpression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**