

Philippe S.

Ma recette met du printemps dans mon assiette grâce aux premières asperges dont la saison est trop courte.... ainsi que par le goût très frais des fromages de chèvre en cette saison. (Les chèvres mangent l'herbe bien grasse alors qu'à l'automne elles n'ont plus grand chose à manger et dévorent les feuilles de lierre qui donnent un goût amer aux fromages...)

Recette dégustée par une première belle journée de ce printemps sur ma terrasse à la magnifique vue !



CHARLOTTE AUX ASPERGES VERTES, FROMAGE DE CHEVRE & SAUMON FUME

(Pour 4 personnes)

- 2 bottes d'asperges
- Saumon fumé
- 1 cuillère à café d'agar-agar
- 1 chèvre frais
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Ciboulette

Pour les asperges : coupez le bout de 2 bottes d'asperges, puis recoupez-les à la taille de votre cercle. Faites bouillir de l'eau salée. Mettez à cuire les asperges, les pointes et le reste des tiges. Au bout de 5 minutes, retirez les pointes (elles doivent rester croquantes). Laissez cuire le reste des tiges pendant 20 min, pour qu'elles soient très cuites.

Fendez les têtes en 2, dans la longueur et placez-les dans votre cercle, côté coupé contre le cercle. Mixer les queues d'asperges, ajoutez du chèvre frais, de la ciboulette, de la crème de l'agar agar. Laissez cuire 5 minutes. Versez cette préparation au centre des têtes d'asperges. Réservez au frais 2 heures.

Déposez des lanières de saumon fumé. Décollez délicatement les cercles.

Entourez la charlotte avec de la ciboulette. Verser un [trait](#) de vinaigrette au balsamique autour de la charlotte.