



svrestaurant



legurviera-groupe.ch

De mars à juin, à Saillon, Maurice Dussex fournit des asperges du Valais



L'ASPERGE

- > L'asperge est une plante potagère herbacée très rustique (*Asparagus officinalis*)
- > La souche souterraine de l'asperge s'appelle la griffe
- > Le goût de l'asperge dépend de la nature du sol et de sa richesse en matière organique
- > L'asperge joue un rôle capital dans la prévention des maladies cardiovasculaires
- > Son faible taux de sodium en fait un légume idéal pour lutter contre l'hypertension

Maurice Dussex recommande le vin Johannisberg de la Cave du Châtillon pour accompagner les asperges. Il apprécie la petite amertume de ce vin qui se marie parfaitement avec ce produit.

Maurice Dussex



Exploitation maraîchère - Saillon
Fruits et légumes frais et de saison



ASPERGE VERTE

Pousse hors de terre, se colore en vert par sa chlorophylle qui réagit à la lumière.



ASPERGE BLANCHE

Ne voit jamais le soleil, doit sa couleur à l'absence de lumière.



PLANTATION

de février à avril



RÉCOLTE

de mars à juin

À croquer chez soi, la recette

PANNA COTTA D'ASPERGES ET BURRATINA FUMÉE GRTA

PAR CYRIL PASQUIER, POSTE MONTBRILLANT



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Végétal d'asperges et persil

100 g	asperges vertes
100 g	persil
pm	eau
pm	sel

Panna cotta de burratina

0.5 l	crème
170 g	burratina fumée GRTA (Dupasquier)
2 feuilles	gélatine
180 g	asperges blanches
pm	sel
pm	sucre

Tartare d'asperges et tomates

50 g	tomates
20 g	asperges vertes
5 g	oignons rouges
pm	sel, poivre
pm	pesto

Tagliatelles d'asperges et carottes

50 g	asperges vertes
50 g	carottes oranges
50 g	carottes jaunes
pm	fleur en déco

PRÉPARATION

VÉGÉTAL

- > Blanchir les asperges et le persil dans une eau bouillante salée et les refroidir dans de l'eau glacée.
- > Mixer au blender en ajoutant un peu d'eau claire suivant la consistance désirée. Verser dans une verrine, mettre au congélateur et laisser prendre.

PANA COTTA

- > Peler les asperges blanches et cuire à l'anglaise avec de l'eau salée et légèrement sucrée.
- > Couper les asperges en tronçons. Porter la crème à ébullition, ajouter les tronçons d'asperges, incorporer la burratina et hors du feu les feuilles de gélatine, puis mixer.
- > Couler dans les verrines après refroidissement (sinon ça fait fondre le végétal). Cela peut être fait à l'avance et même congelé si besoin.

TARTARE

- > Cuire les asperges à l'anglaise. Couper les tomates en mini dés, assaisonner et laisser égoutter dans une passoire. Pendant ce temps, couper les asperges de la même taille que les tomates. Mélanger le tout avec un peu de pesto.

TAGLIATELLES

- > Couper des fines tranches d'asperges à la trancheuse et les assaisonner à l'huile d'olive, faire de même avec des carottes et rouler les tranches une par une.
- > Ajouter le tout sur la panna cotta ainsi que la fleur (primevère par exemple).

MONTAGE

- > Comme évoqué ci-dessus.

MATÉRIEL

- > Verrines en verre ou en plastique, mixeur, casserole, fouet, maryse.