

Tagliatelles d'asperges vertes et fèves marinées,
Blinis et sauce légère fromage blanc ciboulette
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<p>Base : Écosser les fèves, blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante, rafraîchir et monder. Laver les asperges, les gratter et couper le bout dur du pied. Tailler en tagliatelles à la mandoline ou en sifflet très fins. Mettre à mariner avec un mélange d'huile d'olive et de vinaigre de xérès, assaisonner. Émincer finement les oignons, compoter à l'huile. Faire « griller » les lardons, tailler les tomates en petits morceaux Refroidir et mélanger l'ensemble.</p> <p>Blinis : Réaliser une pâte à blinis, un peu comme une pâte à crêpe. Cuire les blinis dans une poêle avec un peu de matière grasse.</p> <p>Crème légère au fromage blanc: Ciseler finement les échalotes, la ciboulette et mélanger tous les ingrédients, bien assaisonner !</p> <p>Dressage : Déposer le blinis au centre de l'assiette, les asperges et fèves marinées en dôme. Ajouter une belle cuillère de sauce fromage blanc. Décorer avec la ciboulette, un quartier de tomate confite, des graines de courges et un peu d'huile de noisette. Finir avec les oignons rouges crus ou pickles.</p>
Asperges vertes	Botte	2	
Fèves	Kg	1	
Huile d'olive	L	0,060	
Vinaigre xérès	Kg	0,020	
Sel, poivre	Pm	Pm	
Oignon	Kg	0,300	
Lardon fumé	Kg	0,200	
Tomates confites	Kg	0,200	
Oignon rouges	Kg	0,150	
BLINIS			
Farine	Kg	0,300	
Œufs	Pce	4	
Lait	L	0,40	
Levure de boulanger	Kg	0,020	
Beurre	Kg	0,020	
Sel, poivre, paprika	Pm	Pm	
CRÈME LÉGÈRE FROMAGE BLANC			
Fromage blanc	Kg	0,200	
Crème fraîche	Kg	0,050	
Échalote	Kg	0,100	
Jus de citron	Pce	1	
Ciboulette	Botte	1	
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm	
PRÉSENTATION			
Ciboulette	Botte	0,5	
Graines de courges	Kg	0,150	
Tomates confites	Pce	8	
Huile de noisette	Pm	Pm	
Notes personnelle :			