



Alain Ducasse

TV GASTRONOMIE

Alain Ducasse
présente une recette
des *Glycines*

Les asperges de Mme Coustou, cousinnet d'œuf bio, émulsion d'orange sanguine, pomme verte et wasabi

Pour 8 personnes

- ▶ 8 œufs bio
- ▶ 56 asperges vertes calibrées (de même taille)
- ▶ 3 cl d'huile d'olive
- ▶ 8 mouillettes de pain séchées au four (2 cm/6 cm)
- ▶ 120 g de beurre pommade mélangé à de la ciboulette
- ▶ 40 g de lardons
- ▶ de lard gascon
- ▶ **Émulsion**
- ▶ **d'oranges sanguines**
- ▶ 70 g de lait
- ▶ 70 g de jus
- ▶ d'oranges sanguines
- ▶ 40 g d'huile
- ▶ de pépins de raisin
- ▶ 6 g de lécithine de soja
- ▶ 2 pincées de sel
- ▶ **Bonbons de pomme verte et wasabi**
- ▶ 200 g de jus de pomme
- ▶ granny smith centrifugé
- ▶ 8 g de pâte wasabi
- ▶ 3 g d'agar-agar
- ▶ 1 trait de jus de citron vert
- ▶ **Velouté**
- ▶ 2 échalotes
- ▶ Huile d'olive
- ▶ 1 l de bouillon de volaille déshydraté

Préparation

- 1. Bonbons :** mixez le jus de pomme avec le wasabi et le jus de citron. Faites tiédir la préparation. Ajoutez l'agar-agar et mixez 2 min. Passez et versez dans un récipient carré avec des bords de 2 cm de haut. Laissez prendre au froid pendant 1 h puis à l'aide d'un couteau détaillez 32 cubes d'1 cm x 1 cm environ. Réservez au frais.
- 2. Velouté :** coupez les asperges à 10 cm. Faites suer les échalotes émincées à l'huile d'olive, ajoutez les chutes d'asperge, faites suer 2 min. Ajoutez le bouillon de volaille et cuisez 20 min à feu doux. Mixez finement, rectifiez l'assaisonnement. Cuisez les pointes d'asperge à la vapeur 4 à 5 min. Rafraîchissez-les et égouttez-les.
- 3. Émulsion d'oranges sanguines :** mélangez

- tous les ingrédients, faites tiédir et mixez. Laissez reposer et mixez à nouveau.
- 4.** Faites sauter les lardons puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- 5.** Beurrez les mouillettes avec le beurre de ciboulette.
- 6.** Cuisez les œufs mollets (5/6 min), égalez-les.
- 7.** Roulez les asperges dans l'huile d'olive à peine chaude. Dressez-les au centre de l'assiette en fagot serré. Nappez la base des asperges avec le velouté mixé puis déposez l'œuf surmonté de sa mouillette beurrée. Parsemez de lardons. Aux coins du fagot d'asperges, déposez 4 bonbons de pomme verte et wasabi. Avec l'émulsion d'oranges sanguines, soulignez le haut et le bas de l'assiette. ○

Les Glycines

L'avis d'Alain Ducasse : « Au cœur de la Dordogne, ici, on cultive l'art de vivre périgourdin. La cuisine créative d'Éric Jung s'accompagne d'une belle sélection de vins. »

Info + : Les paysages du Périgord noir enveloppent l'ancien relais de poste comme un écran. Dans le parc luxuriant se mêlent saules pleureurs, rosiers, peupliers et, au bord de la piscine, quelques palmiers. Vastes chambres dans l'élégante demeure du XIX^e siècle.

- ▶ 16 chambres de 100 € à 195 €.
- ▶ 7 suites de 200 € à 265 €.
- ▶ Petit-déjeuner à 17 €. Menus de 45 € à 95 €. Supplément demi-pension à 58 €. 4 av. de Laugerie, 24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil. Tél. : 05 53 06 97 07.

