

# Feuilleté d'asperge au sabayon de ciboulette

Ingrédients pour un siphon de 0,5 litre soit environ 12 portions de sauce :

- + 1 dl de vin blanc
- + 50 grains de poivre blanc
- + 10 gr de vinaigre de vin blanc
- + ½ jus de citron, sel
- + 20 gr de crème
- + 1 œuf entier et 2 jaunes d'œuf
- + 260 gr de beurre
- + 36 pièces d'asperges
- + 2 rectangles de pâte feuilletée
- + 1 botte de ciboulette
- + 1 jaune d'œuf
- + Quelques graines de sésame noir

Préparation de la recette :

1. Laver et éplucher soigneusement les asperges. Couper le fond sur 1 cm.
2. Doubler la pâte feuilletée, dorer soigneusement au jaune d'œuf, saupoudrer de sésame noir, tailler à la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce et cuire pendant 20 minutes les feuilletés ainsi obtenu à une température de 180 à 200°C. Réserver à température ambiante.
3. Ciseler finement la ciboulette et réserver
4. Fondre le beurre au micro-onde ou dans une petite sauteuse.
5. Ecraser les grains de poivre blanc avec le fond d'une casserole.
6. Réduire à sec doucement le vin blanc, le vinaigre et les grains de poivre écrasés.
7. Ajouter 30 gr d'eau froide et laisser infuser 15 minutes le poivre à température ambiante.
8. Passer cette infusion de poivre dans un petit saladier. Ajouter la crème et les œufs. Faire mousser à froid cette préparation avec un batteur électrique, un fouet ou un bamix jusqu'à que la préparation double de volume.
9. Ajouter le beurre fondu chaud (50 degré), un peu de sel, le demi jus de citron et continuer à mousser 30 secondes.

10. Passer cette préparation au chinois étamine et verser la dans un siphon. Le fermer et injecter une cartouche. Bien secouer et mettre dans un bain marie à 70 degré environ pendant 30 minutes.
11. Attention à ne pas laisser cuire l'eau du bain marie: cela peut être dangereux si le siphon n'est pas adapté à la chaleur et cela peut coaguler les œufs!
12. Secouer toutes les 5 minutes le siphon et le remettre dans le bain marie.
13. Avec la chaleur les œufs vont coaguler gentiment et la préparation aura plus de corps.
14. Une fois le processus terminé, laisser descendre le bain marie à 50 degré. Ainsi la sauce hollandaise se garde facilement quelques heures. Secouer le siphon de temps en temps.
15. Cuire les asperges 7 à 12 minutes (selon grosseur et fraîcheur) dans de l'eau salée à 15 gr de sel au litre puis les égoutter.
16. Les couper en trois parts égales et tailler la partie centrale en salpicon.
17. Couper le feuilleté en deux, réserver la partie couvercle et placer le socle au centre d'une assiette.
18. Disposer le salpicon d'asperges sur le socle
19. Bien secouer le siphon. Retourner la bombe et actionner la poignée doucement. Placer la mousse avec soin et délicatesse sur le salpicon d'asperge. Saupoudrer généreusement de ciboulette finement ciselée.
20. Placer alors le couvercle au sésame noir par-dessus, ajouter les trois pointes d'asperge d'un côté du feuilleté et les trois queues de l'autre de façon à ce que les asperge donnent l'impression de traverser la croustade de pâte feuilletée.
21. Lustrer et servir immédiatement.