

## Velouté d'asperges vertes, d'autres émincées à cru

Recette réalisée par le chef David Archinard

- 1 Epluchez les queues des asperges. Lavez-les, puis émincez finement les pointes d'un côté et les queues de l'autre, réservez.
- 2 Dans une marmite, versez un peu d'huile d'olive, faites suer les oignons émincés et les queues des asperges. Ajoutez le fond blanc, portez à ébullition et ajoutez la moitié des asperges. Faites cuire rapidement, puis mixez et refroidissez sur glace, si le bouillon n'est pas sorti aussitôt, sinon ajoutez le beurre frais et la moitié de la crème mi-montée.
- 3 Emulsionnez à l'aide d'un mixer de façon à réaliser une belle mousse.
- 4 Mettez l'autre moitié des pointes d'asperges émincées sur le velouté, ajoutez un filet d'huile d'olive, les herbes de saison, la fleur de sel et le poivre du moulin. Servez bien chaud.

### POUR 4 PERSONNES

- 1 kg d'asperges vertes
- 150 g d'oignons blancs
- 1 litre de fond blanc de volaille
- 6 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 10 cl de crème fouettée
- herbes de saison
- fleur de sel
- poivre du moulin



### ET ON BOIT QUOI ?

Le bourgogne aligoté 2015, côte-de-beaune Joseph Drouhin. Nez de raisin légèrement acidulé. Fraîcheur en bouche avec une note de pierre à fusil. 9,40 €, vente à la propriété

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

## GOÛTÉ ET APPROUVÉ !

Délice d'anchoïade aux notes végétales **aix&terra**, 6,90 € (100 g), épicerie fines



Purée de lentilles corail pommes de terre et curry Vivien Paille, 1,10 € (100 g), GMS



Fontainebleau sur lit de fruits rouges Monoprix Gourmet, 1,75 € (2x70 g), Monoprix



Cœurs d'artichauts aux aromates Polli, 4,19 € (285 g), GMS



Crème fondante chocolat et caramel salé Pots & Co, 2,50 € (le pot en céramique de 110 g), Carrefour

## Fraîcheur d'agrumes en amertume, sorbet clémentine

Recette réalisée par le chef David Archinard

- 1 Préparation des agrumes : pelez-les à vif et détaillez les segments. Taillez en deux les segments de pamplemousse dans le sens de la longueur, mettez-les à égoutter sur une grille. Conserver le jus. Faites ensuite réduire avec des zestes d'agrumes en fine julienne. Réservez les zestes une fois cuits. Cette gelée servira à glacer les fruits.
- 2 Confection du crumble : mélangez tous les ingrédients. Emiettez-les sur une plaque à température ambiante, puis faites cuire à 170 °C (th. 5/6), pendant 20/25 min environ. Réservez au sec.
- 3 Finition : disposez au milieu de chaque assiette la marmelade d'orange, puis la salade de suprêmes, ainsi que la gelée et les zestes. Terminez en déposant une quenelle de sorbet clémentine et décorez avec le crumble.

### POUR 4 PERSONNES

- 2 oranges navel
- 2 oranges sanguines
- 2 pamplemousses roses
- 4 clémentines
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 75 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- ¼ de litre de sorbet clémentine
- 150 g de marmelade d'orange amère



### ET ON BOIT QUOI ?

Le crémant de Bourgogne brut rosé, domaine Simonnet-Febvre. Belle couleur rose clair au nez frais, qui évoque les fraises des bois et les petits fruits rouges. 10,50 €, en vente au domaine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

## Effiloché de canard à l'orange, navets red et green meat

Recette réalisée par le chef David Archinard

- 1 Faites chauffer le four à 140 °C (th. 4/5). Salez les cuisses de canard et mettez-les dans un plat au four pendant 2 h ½.
- 2 Epluchez les navets et taillez-les en fines tranches (environ 12 tranches par personne). Mettez-les dans une casserole d'eau froide à peine salée et portez-les à ébullition. Récupérez les tranches de navet dans une passoire.
- 3 Emincez finement les échalotes et faites-les confire dans une casserole avec un peu de beurre. Une fois les cuisses confites, effilochez-les en séparant la chair de la peau et des os. Mélangez l'effiloché avec les échalotes confites, salez et poivrez.
- 4 Confection de la sauce gastrique : portez le miel à ébullition, déglacez avec le jus d'orange déjà réduit. Ajoutez le jus de viande, puis liez à la Maïzena afin d'épaissir la sauce.
- 5 Faites des petits tas d'effiloché dans chaque assiette, posez 2 lames de navet sur chaque tas, parsemez de zestes d'orange, ajoutez la sauce gastrique et la ciboulette coupée.

### POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de canard à confire
- 1 navet red meat
- 1 navet green meat
- 1 orange
- 1 beurre
- 3 échalotes
- 1 ciboulette
- 1 sel
- 1 poivre
- sauce gastrique :
  - 20 g de miel
  - 40 g de jus d'orange réduit
  - 5 g de Maïzena



### ET ON BOIT QUOI ?

Le dos des Mûres, château Paul Mas, AOC côteaux-du-languedoc. Le nez déroule des notes de cassis, violette et mûre. La bouche est équilibrée. 12,80 €, lepairedebacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération