



INSPIRATION

ASPERGES

MOUSSE D'ASPERGE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g d'asperges blanches
8 crevettes
100 ml de crème fouettée
10 g de WOKail Bresc
5 g de Thai yellow curry Bresc
4 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
3 feuilles de gélatine
bouillon
cresson

PRÉPARATION

Éplucher les asperges et couper le bout fibreux de l'asperge. Faire cuire les asperges dans le bouillon pendant 20 minutes. Entre-temps, mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes. Égoutter les asperges et récupérer 100 ml d'eau de cuisson. Bien essorer la gélatine, puis la faire fondre dans l'eau de cuisson chaude, sans cesser de remuer. Couper les asperges en morceaux. Réduire les asperges en purée avec le liquide de cuisson recueilli et le curry jaune thaï. Laisser refroidir le mélange. Ajouter la crème fouettée légère. Verser la mousse dans les verrines et laisser raffermir au réfrigérateur. Faire cuire les crevettes avec l'ail pour wok. Piquer les tomates cerises et les crevettes en alternance sur les brochettes. Dresser les verrines avec la brochette et un brin de cresson.



OEUF BÉNÉDICTINE FLORENTINE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g d'épinard
8 asperges (AA)
50 g de beurre clarifié
20 g de Bruschetta tomate Bresc
5 g d'ail fraîchement haché Bresc
5 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
4 œufs
4 tr. de pain brioché
1 dl de vin blanc
4 jaunes d'œuf
salad pea

PRÉPARATION

Éplucher et faire cuire les asperges. Couper les asperges en petits morceaux. Faire revenir les épinards et les asperges avec l'ail haché et l'échalote hachée. Tartiner le pain de bruschetta et le faire griller au four. Dresser les épinards sur les tranches de pain grillées. Pocher les œufs et les disposer sur les épinards. Préparer une sauce hollandaise avec le vin, les jaunes d'œuf et le beurre. Verser un peu de sauce sur les œufs pochés et garnir d'un brin de salad pea. Servir avec du saumon fumé ou des crevettes de Hollande.

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX ASPERGES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

16 asperges blanches
4 tr. de jambon cru
4 feuilles de brick ou de rouleau de printemps
150 g d'Alioli clásico Bresc
15 g de Madras Bresc
12 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
5 g de WOKgingembre Bresc
1 blanc d'oeuf

PRÉPARATION

Éplucher et faire cuire les asperges. Enrouler les tranches de jambon cru autour de chaque fagot de quatre asperges. Badigeonner une feuille de rouleau de printemps avec le blanc d'œuf et y déposer le fagot d'asperges au jambon. Saupoudrer de WOKgingembre et fermer en un rouleau de printemps. Faire frire le rouleau de printemps quelques minutes à 170 °C. Mélanger l'Alioli avec le Madras et garnir l'assiette.



SALADE D'ASPERGES ET POULET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 asperges (AA)
- 200 g de cuisse de poulet
- 100 g de shiitake
- 50 g d'échalote fraîchement hachée Besc
- 40 g de Soy & black garlic rub Besc
- 40 g de Chunky salsa tomato Besc
- 20 g de noix de cajou
- 4 mini laitues romaines
- 1 tr. de fromage Old Amsterdam cresson

PRÉPARATION

Éplucher et faire cuire les asperges. Couper les asperges en petits morceaux. Faire revenir la cuisse de poulet avec l'échalote hachée. Ajouter les champignons shiitake et les asperges, puis la sauce de soja et d'ail noir et mélanger le tout avec le poulet. Couper la mini laitue romaine en deux, arroser d'huile d'olive et la faire brièvement braiser. Faire griller le fromage Old Amsterdam à 180 °C pendant 10 minutes, puis le laisser refroidir. Dresser la mini romaine sur une assiette et garnir de salsa de tomates. Verser la préparation de poulet sur la mini romaine et garnir de noix de cajou, de morceaux de fromage croustillants Old Amsterdam et de cresson.



VELOUTÉ FROID D'ASPERGES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 225 g d'asperges blanches
- 4 asperges blanches (rubans)
- 1 L de bouillon de légumes
- 50 g de crème fraîche
- 20 g d'échalote fraîchement hachée Besc
- 1 dl de crème
- 4 coquilles
- 4 pommes de terre à la truffe
- poivre et sel
- 20 pousses de blette

PRÉPARATION

Éplucher et faire cuire les asperges, et les couper en gros morceaux pour la soupe. Pour faire les rubans, couper les asperges dans la longueur. Faire revenir l'échalote hachée dans la propre huile, y ajouter les morceaux d'asperges et les faire cuire brièvement. Ajouter la crème et la crème fraîche. Réduire en purée, saler et poivrer. Gratter à la mandoline les pommes de terre à la truffe et les tailler en chips. Faire revenir brièvement les coquilles et les rubans d'asperge dans une poêle au revêtement antiadhésif. Verser le velouté froid dans une assiette creuse et garnir avec les coquilles et les rubans d'asperges. Faire les finitions avec les pousses de blette et les chips de pomme de terre.

BROCHETTES D'ASPERGES AU BARBECUE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'asperges blanches
- 125 g de lard fumé en longues tranches
- 1 courgette
- 60 g de Pepperoni marinati Besc
- 30 g de Parrillada mojo verde Besc
- 3 g de purée d'ail fumé Besc
- huile d'olive
- épinards pour la garniture

PRÉPARATION

Éplucher les asperges et couper les bouts durs. Couper les asperges en quatre. Faire cuire les morceaux d'asperges pendant 3 minutes dans l'eau bouillante. Entre-temps, émincer les courgettes en tranches et les couper en deux. Couper les tranches de lard en deux, les tartiner de purée d'ail fumé et y enrouler les morceaux d'asperges. Piquer les asperges enroulées dans le lard et les morceaux de courgettes en alternance sur les brochettes. Les faire griller 3 à 5 minutes au barbecue et les badigeonner de Parrillada mojo verde. Garnir de Pepperoni marinati et d'épinards.



Besc, votre spécialiste des produits frais réfrigérés à base d'ail et d'herbes aromatiques.

La cuisine moderne opte pour le frais réfrigéré. Gagnez du temps et optez pour la commodité, tout en conservant la saveur pure de l'ail frais et des produits à base de plantes. Besc inspire et facilite le professionnel culinaire.