

Asperge verte aux céréales germées, sabayon vin jaune



Ingrédients (4 personnes)

- 4 grosses asperges vertes catégorie 26
- 200 g de graines germées
- Beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de vin jaune
- 1 pamplemousse rose
- Gomme Xanthane

Préparation

Eplucher les asperges vertes, puis les cuire à l'anglaise jusqu'à ce que la pointe du couteau les traverse.

Faire torrifier le trio de graines germées dans une poêle avec une noisette de beurre demi-sel.

Ajouter ce mix de céréales sur le dessus de chaque asperge verte puis les réchauffer à la salamandre.

Réaliser un sabayon classique avec un œuf, le terminer avec une cuillère à soupe de vin jaune frais.

Réaliser un jus de pamplemousse rose, coller 200 gr de jus de pamplemousse avec de la gomme xanthane.
