

Rouleau d'asperges et vinaigrette au cerfeuil

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plaque à pâtisserie normale
Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte :

4 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
1/2 cc de sel
90 g de farine
1/2 cc de poudre à lever

Farce :

1,5 l d'eau
1 cs de sel
1 pincée de sucre
1 cc de beurre
500 g d'asperges vertes, parées
250 g de mascarpone suisse à température ambiante
250 g de séré maigre à température ambiante
75 g de gruyère AOP râpé
Sel, poivre fraîchement moulu

Vinaigrette :

2 cs de vinaigre de vin blanc
1 cs de court-bouillon de la cuisson des asperges
3 cs d'huile de colza
1 échalote finement hachée
3-4 petits radis parés, taillés en brunoise
1 cs de cerfeuil finement haché
Sel, poivre

Cerfeuil pour garnir



Préparation

1. Pour la pâte, battre au mixer durant 6 minutes environ les jaunes d'oeufs jusqu'à consistance onctueuse et blanchiment de la masse. Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sel et les incorporer. Mélanger la farine et la poudre à lever, puis les ajouter en les tamisant et en fouettant brièvement avec le fouet.
2. Etaler la pâte en un rectangle de 6-7 mm d'épaisseur sur la plaque chemisée de papier de cuisson.
3. Cuire durant 5-7 minutes au milieu du four préchauffé à 220°C. Renverser im-médiatement sur un linge et recouvrir de la plaque brûlante. Laisser refroidir.

4. Pour la farce, porter l'eau à ébullition. Ajouter le sel, le sucre, le beurre et les asperges. Cuire les asperges durant 10 minutes jusqu'à léger ramollissement. Réserver 1 cs de court-bouillon pour la vinaigrette. Egoutter les asperges, les passer sous l'eau froide. Mélanger le mascarpone avec le séré et le gruyère, puis assaisonner.
5. Pour la vinaigrette, mélanger tous les ingrédients prévus et assaisonner.
6. Masquer le biscuit de masse au mascarpone. Déposer les asperges au milieu dans le sens de la longueur et enrouler. Couper les rouleaux d'asperges en tronçons de 2 cm de long. Garnir de cerfeuil et accompagner de vinaigrette.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 628 kcal; protéines: 28 g; lipides: 47 g; glucides: 24 g.