



Gâteau d'asperges, tomates confites et sauce hollandaise

🕒 1 h
👤 30 m, 🌡️ 180 °C 📏
👤 4 personnes

Préparation

1 Couper le bout des asperges, les éplucher et les nouer en deux bottes de grandeur égale (voire la photo) Cela permet une cuisson uniforme des asperges.

2 Dans une grande casserole faire chauffer 3 l d'eau avec 30 gr de sel.

3 Quand l'eau bout y plonger les asperges et laisser cuire à gros bouillons durant cinq minutes. Retirer la casserole du feu et la couvrir. Après 5 à 10 minutes les asperges descendent au fond de la casserole elles sont cuites à point. Les laisser refroidir sur du papier absorbant. Quand les asperges sont froides les couper en tronçon de 1 centimètre.

4 Mettre les bouts d'asperge dans le bol d'un mixeur. Ajouter les quatre blancs d'oeufs et mixer pendant 1 minute.

5 Ajouter l'huile d'olive, une cuillère à café de piment d'Espelette du sel et mixer pendant 1 minute. Vérifier l'assaisonnement.

6 Bien beurrer 4 à 5 ramequins individuels et les remplir avec la préparation.

Ingrédients

800 g d'asperges blanche très fraîche
4 blancs d'oeufs
1 dl d'huile d'olive
sel, piment d'Espelette

7 Pour la cuisson, mettre les ramequins dans un plat en pyrex puis verser de l'eau bouillante jusqu'aux deux tiers de la hauteur des ramequins. Enfourner pendant 30 m à 180 °C.






8 Démouler les gâteaux d'asperge sur du papier absorbant et les placer ensuite au centre d'une assiette. Disposer autour du gâteau quatre pétales de tomate et quatre cuillères à soupe de sauce hollandaise.



Sugestion

Si l'on en trouve, parsemer l'assiette de cerfeuil.

Tomates confites

 0.5 h
 2.5 h,  90-120 °C 
 16 pétales de tomates

Préparation

1 Enlever le pédoncule des tomates et faire une incision en forme de croix au dos des tomates. Tremper les 40 à 50 s dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau froide. Peler les tomates. Les couper en quart et retirer tous les pépin.

2 Mettre une feuille de protection sur la plaque du four. Badigeonner les pétales de tomates d'huile et les déposer (côté bombé) sur la plaque.

3 Saler et poivrer puis déposer dans chaque tomate une fine tranche d'ail et un brin de thym.

4 Enfourner pendant 1 h à 120 °C puis ensuite pendant 1.5 h à 90 °C. Four ventilé de préférence.

5 Retirer l'ail et le thym et laisser refroidir les tomates à température ambiante.

Ingrédients

4 tomates bien mures
mais fermes
2 gousses d'ail
2-3 cuillères à soupe
d'huile d'olive
quelques brins de
thym
sel, poivre

Sauce hollandaise

🕒 10 m
👤 4 personnes

Préparation

- 1 Couper le beurre en petits cubes.
- 2 Presser le 1/2 citron.
- 3 Dans un récipient résistant à la chaleur battre les jaunes d'oeufs avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Mettre au bain-marie chaud. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et légère.
- 4 Ajouter le beurre en plusieurs fois tout en continuant de fouetter.
- 5 Saler, poivrer et incorporer le jus du citron avant de servir.

Ingrédients

2 jaunes d'oeufs
140 g de beurre
1/2 citron
sel, poivre

conseil

- Les tomates confites peuvent aussi être utilisées dans une salade.
- La sauce hollandaise peut être servie avec du poisson. Elle accompagne aussi très bien les volailles.