

## **Pavé de saumon, crème d'asperge et chantilly à l'aneth**



Ingrédients pour 4 personnes:

2 bottes d'asperges vertes  
un peu d'aneth  
15 cl de crème liquide  
1 csoupe de mascarpone  
1 belle échalote finement ciselée  
sel, sel noir, poivre blanc du moulin et poivre de séchuan QS  
4 pavés de saumon  
un peu d'huile d'olive

Préparer les asperges vertes (casser les extrémités dures et les jeter) et les laver. Séparer les têtes et couper les tiges en tronçons.

Mettre de l'eau salée à bouillir. Y cuire les tronçons 2 minutes puis ajouter les têtes et cuire encore environ 4 minutes. Egoutter, réserver. Les têtes doivent être cuites mais fermes.

Peler et ciseler finement l'échalote.

Dans un blender, mettre les tronçons d'asperge (pas les têtes!), l'échalote crue et mixer. Si le blender n'accroche pas, ajouter un peu de crème fraîche prélevée sur les 15ml prévus pour la chantilly. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec sel fin et poivre blanc. Réserver au chaud.

Monter le mascarpone mélangé à la crème en chantilly puis assaisonner de sel fin et poivre blanc. Ajouter l'aneth ciselé finement en réservant 4 jolies pluches pour la déco, mélanger hyper délicatement et réserver au frigo.

Pendant ce temps, mettre une poêle grill à peine huilée à chauffer ainsi qu'une petite poêle à peine huilée elle aussi. Quand le poêle grill est très chaude, y placer les pavés de saumon côté peau et laisser cuire jusqu'à ce que la peau soit très grillée. A ce moment, retourner les pavés côté chair pour les saisir et les retourner à nouveau aussitôt, c'est prêt. En même temps, dans la poêle "pas grill", mettre à dorer les têtes d'asperges réservées.

Dans une assiette, verser de la crème d'asperge bien chaude et émulsionnée au fond, placer un pavé de saumon par dessus, ajouter à côté une belle csoupe de chantilly à l'aneth. Ajouter une pluche d'aneth et une tête d'asperge grillée sur la chantilly, répartir le reste des têtes d'asperge, saler au sel noir, et poivrer au Sichuan fraîchement moulu.