



Terrine d'asperges truffée

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g d'asperges blanches
- sel
- 3 oeufs
- 1 dl de crème entière
- poivre de Cayenne
- 45 g de carpaccio de truffes
- salade pour la garniture (frisée, rucola, ...)
- huile d'olives
- vinaigre balsamique blanc

Préparation

Trancher la base dure des asperges et les éplucher. Faire cuire les asperges à l'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites mais encore croquantes, en prélever 200 g et les réserver pour la garniture. Laisser cuire les asperges restantes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres et puissent être mixées facilement. Les égoutter, puis les réduire en purée.

Préchauffer le four à 150 °C. Battre les oeufs avec la crème. Incorporer la purée d'asperges, relever de sel et de poivre de Cayenne. Egoutter les truffes et les mélanger à la préparation. Verser dans un moule préalablement rincé à l'eau froide, ou dans de petits moules individuels. Poser celui-ci dans un plat à gratin rempli d'eau, glisser le tout dans le four et laisser pocher durant 45 min. La terrine est cuite lorsqu'elle est élastique sous une légère pression. Laisser refroidir complètement.

Détacher la terrine le long des bords, puis la renverser sur une planche. La découper en tranches de 2 cm d'épaisseur. Dresser sur des assiettes avec les asperges réservées et quelques feuilles de salade. Tourner le liquide de conservation des truffes avec l'huile et le vinaigre. En napper les asperges et la salade.

