



## ASPERGES A L'EMULSION TRUFFEE



### **Pour 6 personnes:**

- 30 asperges (vertes de préférence)
- 6 tranches de jambon sec (parme ou jabugo)
- 2 œufs (1 entier + 1 jaune)
- 15 cl d'huile d'olive
- Quelques gouttes d'huile de truffe
- 1 càc de moutarde
- Sel et poivre du moulin
- Quelques gressins (2 ou 3 par personnes)

Laver et parer les asperges ( les vertes n'ont pas besoin d'épluchage, on leur enlève juste la queue). Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 mn, pas plus. Les asperges doivent rester un peu croquantes, les plonger dès la fin de la cuisson dans de l'eau glacé, puis les poser sur un torchon ou du papier absorbant pour qu'elles ne gardent pas trop d'humidité.

Dans un bol, (j'ai tout fait dans un petit mixer) verser l'œuf entier plus le jaune, la moutarde, le sel et le poivre. Batta le tout et incorporer l'huile d'olive petit à petit ( comme pour une mayonnaise). Terminer par l'huile de truffe. Le fait de battre au fouet ou au mixer rend la sauce mousseuse et très légère.

Tailler le jambon en lanières assez fines et l'enrouler à chaque extrémité des gressins.

### **Finition:**

Dans l'assiette, dresser les asperges en éventail. Déposer quelques traits de sauce émulsionnée et poser 2 ou 3 gressins sur le dessus.