

## Macédoine de légumes entourée d'asperge, surmontée de tomates en vinaigrette et sa chantilly mayonnaise

Pour réaliser cette entrée, il vous faudra :

- 4 cercles

### Pour la base :

- 2 boîtes de petites asperges (compter 6 asperges par cercle)
- une boîte de macédoine de légumes
- un peu de mayonnaise

### Pour les tomates vinaigrette :

- 3 tomates
- de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, de la moutarde, du sel et du poivre

### Pour la mayonnaise au siphon :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 CS de moutarde
- 2 CS d'huile d'olive
- 40 cl de crème liquide

\*\*

- 1 gressin émietté pour la déco !

### A faire la veille :

Commencer par faire égoutter la macédoine.

Couper ensuite vos tomates en brunoise (petits dès), et laisser égoutter également.

Une fois la macédoine bien égouttée, ajouter 2 cuillères à soupe de mayonnaise. Bien mélanger.

Comme je n'avais pas la place dans mon frigo pour mettre les 4 assiettes, j'ai posé mes cercles dans un même plat, avec du papier sulfurisé en dessous pour pouvoir les disposer dans les assiettes le lendemain.



Huiler vos cercles avec un peu d'huile d'olive, disposer des asperges tout autour en quinconce. Ajouter 2 ou 3 cuillères à soupe de macédoine. Bien tasser à l'aide du poussoir vendu avec les cercles.



Seconde étape, les tomates vinaigrette :

Préparer la vinaigrette, pour ma part, je mets une cuillère à café de moutarde, 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre et 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger le tout, et ajouter la vinaigrette aux tomates. Saupoudrer d'herbes de Provence, et c'est prêt.

Ajouter les tomates dessus la macédoine, et tasser de nouveau.

Mettre vos cercles au frais.

Pour la chantilly mayonnaise, (que vous pouvez également préparer la veille) :

Dans un bol, ajouter la moutarde, le jaune d'œuf, l'huile, le sel et le poivre, et la crème liquide. Bien mélanger le tout pour que ça ne coince pas dans le siphon.

Remplir le siphon des 3/4, et ajouter 2 cartouches de gaz. Garder au frais.

Le jour J :

Disposer vos cercles dans des assiettes individuelles, enlever le cercle, dégainer votre siphon, et dresser la chantilly mayonnaise !



Saupoudrer de quelques éclats de gressins, et servir aussitôt avant que la chantilly ne redescende !