

une recette de masala cook

mille feuilles à la mousse d'asperges, tuiles de parmesan, pancetta grillée

pour 6 personnes

1 botte d'asperges vertes

40 cl de crème liquide

agar agar

100 g de fromage râpé (parmesan ou autre)

6 tranches de pancetta

2 pincées de paprika

sel, poivre

mousse d'asperges

Faire cuire la botte d'asperges, puis réserver les pointes pour la décoration. Mixer les asperges, faire chauffer le mélange et ajouter 2 petites cuillères d'agar agar. Retirer du feu. Monter la crème en chantilly bien ferme et l'ajouter délicatement aux asperges. Assaisonner avec le sel, le poivre, et le paprika. Réserver.

tuiles au fromage

Préchauffer le four à 180 °C. Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé le fromage, selon la forme et le gabarit souhaités. Enfourner à four chaud pendant 5 à 10 min, en surveillant. Laisser refroidir avant de décoller les tuiles.

pancetta grillée

Procéder de la même manière avec la pancetta, pour en faire une chips.

montage

Déposer dans l'assiette une tranche de pancetta, puis la mousse montée dans des cercles (une couche de mousse, une tuile, une seconde couche de mousse). Déposer une dernière tuile au-dessus de la mousse, décorer de la pointe d'asperge.