

# Recette d'asperges blanches glacées au café et à la cacahuète

par Eric Girardin, chef à la Maison des Têtes à Colmar

Recette pour 2 personnes

## 1. RECETTE

- 10 grandes asperges
- 50 gr de café en grains
- 40 gr de beurre
- 15cl de lait
- 20 gr de café moulu
- 200 gr de café Sati Moka Sidamo d'Ethiopie
- cacahuète en morceau
- sel

Eplucher les asperges et conserver les épluchures.

Mettre au four 50 gr de grains de café du Pérou bio fairtrade à 200°C pendant 5 minutes.

Dans une casserole d'eau salée, mettre les épluchures à bouillir durant 10 minutes.

Faire cuire les asperges dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Sortir les grains de cafés du four et laisser infuser pendant 5 minutes puis passer dans un chinois et ajouter 15cl de lait. Conserver la moitié du glaçage pour le dressage.

Vérifier la cuisson des asperges en piquant. Lorsqu'elles sont cuites, mettez-les dans de l'eau froide pour stopper la cuisson et couper 2 asperges pour le dressage.

Dans une poêle, mélanger l'autre moitié du glaçage avec 40g de beurre puis ajouter 8 asperges entières et les 2 coupées pour le dressage. Faites réduire le tout.

Dans l'autre moitié du glaçage, ajouter de la cacahuète et un peu de café moulu puis mélanger le tout et conserver pour le dressage.

## 2. DRESSAGE

- sel
- pousses

Poser vos asperges et décorer avec des cacahuètes, du café moulu, du sel, des pousses et récupérer de l'écume en guise de sauce pour accompagner vos asperges.

Bonne dégustation !



LES CAFÉS  
**sati**