

MILLE-FEUILLE AUX ASPERGES VERTES, CRÈME PARMESAN, SERRANO CROUSTILLANT

Chef : Sébastien Gaudard

Pour : 6 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 20 min environ (repos 1h 30min)

INGRÉDIENTS

La crème parmesan :

10 g de Maïzena
250 g de lait frais
250 g de crème fraîche
2 œufs entiers + 4 jaunes
150 g de parmesan râpé fin
Fleur de sel
Quelques pincées de poivre de Sarawak (épicerie fine)

Les asperges vertes :

24 asperges vertes
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Quelques pincées de fleur de sel
Quelques pincées de poivre de Sarawak

Le feuilletage :

400 g de pâte feuilletée au beurre (achetée chez votre artisan pâtissier)
3 tranches fines de jambon Serrano
1 œuf

PRÉPARATION

Préparez le feuilletage :

- Coupez la pâte en deux. Étalez les morceaux en deux rectangles de 42 x 20 cm et d'1 mm d'épaisseur. Laissez reposer au réfrigérateur 30 min. Dégraissez le jambon. Découpez dans les deux rectangles six rectangles de 6 x 20 cm. Badigeonnez d'œuf battu avec un pinceau.
- Déposez une demi-tranche de jambon sur six rectangles.
- Placez les feuilletés sur du papier sulfurisé humide.
- Laissez reposer au réfrigérateur 1 h.

Préparez la crème parmesan :

- Faites dissoudre la Maïzena dans un peu de lait froid.
- Mélangez le reste de lait et la crème, les œufs et les jaunes d'œufs dans un saladier posé sur un bain-marie chaud.
- Ajoutez le mélange Maïzena-lait et enfin le parmesan râpé très fin. Mélangez jusqu'à ce que la crème s'épaississe.
- Assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre.
- Mixez avec un mixeur plongeant.
- Débarrassez dans un plat à gratin. Recouvrez d'un film alimentaire au contact de la crème. Glissez au réfrigérateur.
- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Faites cuire le feuilletage 10 min : il doit être doré.

Préparez les asperges vertes :

- Lavez-les, épluchez-les, retirez leurs pieds et coupez-les en deux dans la longueur.
- Dans une poêle, faites chauffer 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Faites cuire à feu vif la moitié des asperges quelques instants avant de réduire le feu et de les retourner. Couvrez la poêle dès qu'elles sont dorées. Laissez cuire quelques instants en les laissant fermes et croquantes.
- Assaisonnez. Renouvelez l'opération avec le reste des légumes. Réservez à température ambiante sur du papier absorbant.
- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Disposez sur les feuilletés nature 1 cuil. et demi de crème parmesan, 8 demi-asperges, 1 cuil. de crème parmesan et les feuilletés au jambon.
- Enfournes 10 à 12 min.

Le conseil de Sébastien Gaudard :

Je vous recommande de les préparer à l'avance et de les conserver dans une boîte hermétique lorsqu'ils sont froids.