Les délices de l’Ariana, par Jean-Marc, architecte d’intérieur

La salade de Pâques revisitée aux asperges vertes, œuf poché et brochette de lard

Connaissez-vous le célèbre restaurant "Aux Trois z’Étoiles" (note maximale au *Guide Michelin*) à Genève ? Lorsqu’ils sont en manque d’inspiration, je vous le confie tout modestement, ils me contactent afin que je leur propose des idées ou des recettes (oui, je sais…) à leur clientèle très "select".

Donc, comme c’est bientôt Pâques et, faisant fi de tout contexte viral appesantissant, je vous propose cette entrée fraîche et originale.

C’est bien naturellement dans le plat aux asperges en trompe l’oeil de la manufacture de Sceaux que je vais présenter ma salade, mais faites bien attention de ne pas manger les asperges en faïence, elles sont un peu coriace !

Plat aux asperges, manufacture de Sceaux (France), vers 1755
Faïence moulée, décor peinten polychromie de petit feu
D. 31 cm
Collection Musée Ariana, Inv. AR 2001-238
Photo Nathalie Sabato

Pour 4 personnes, il vous faut :
Une botte d'asperges vertes
4 œufs 75 gr.
12 tranches fines de lard fumé
Une poignée de cacahuètes grillées et salées
1 citron jaune
Ciboulette et persil hachés

4 c. à soupe huile d'olive
1 c. à café d'huile de sésame
1 c. à café de condiment "Würze" de Maggi
1 c. à café de moutarde finement moulue (Thomy par ex.)
1 c. à café de vinaigre balsamique (cela dépend du type de vinaigre)
1 filet de jus de citron
Quelques gouttes de Tabasco (rouge ou vert) selon vos goûts
Sel et poivre

Commençons… Avez-vous aiguisé vos couteaux ? Non ?! Pfff, purée !!!... Alors faites-le sans plus tarder.
Oui chef !
Mettez 4 assiettes à chauffer. Soit dans un chauffe-plats, soit dans un four à ~80°C.
Oui chef !

Pour la vinaigrette, mettez tous les ingrédients dans un petit pot à confiture ou à yoghourt, fermez-le bien et secouez-le très **énergiquement** durant 10 secondes. Là, on vient de faire une émulsion. On réserve.

Concassez assez les cacahuètes avec un rouleau à pâtisserie ou le grand couteau bien aiguisé. Mettez le tout dans une tasse.

Si possible, effectuez trois tâches en même temps. Il faut être un peu multitâche et bien synchrone, là. C'est pourquoi le chef a tout naturellement l'habitude de hurler en cuisine !

Remplissez une grande casserole d'eau, ajoutez-y une bonne poignée de sel et un filet de citron. Lorsque l'eau arrive à ébullition, mettez les asperges vertes pour une durée d'environ 7 à 12 minutes, cela dépend de la taille des asperges (les piquer avec la pointe d'un couteau bien aiguisé). Au final, elles devraient être très légèrement croquantes. Après cuisson, les plonger immédiatement dans de l'eau glacée pour quelques secondes. Cela va arrêter la cuisson et les asperges vont conserver une belle couleur verte. Les réserver.

Prenez un cure-dent en bois et, enfilez 3 tranches de lard bien enroulées. Dans une poêle antiadhésive, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les brochettes de lard. Chauffez et cuisez à feu moyen durant ~10 minutes. Tournez-les de temps en temps et réduisez un peu la température si besoin.

Remplissez aux ¾ d'eau une grande casserole. Versez 2 bonnes poignées de sel et un filet de citron (ou de vinaigre blanc). Portez le tout à ébullition. Cassez très délicatement un œuf

(froid c’est beaucoup mieux) dans une tasse. Avec une spatule remuer l’eau en cercle et très rapidement, jusqu’à former un vortex (une sorte de colonne d’air) dans la casserole. Versez délicatement l’œuf. Et admirez l’effet du vortex sur l’œuf…le blanc va tourner et se coaguler sur le jaune. Laissez cuire durant 2-3 minutes. Avec une écumoire, retirez l’œuf et posez-le sur du papier de cuisine. Procédez de même pour les 3 autres œufs.

Disposez les asperges sur les assiettes très chaudes. Placer la brochette de lard. Mettez l’œuf poché. Ensuite, remuer encore une fois très énergiquement la vinaigrette et, versez-la parcimonieusement sur les asperges. Si vous avez l’âme d’un vrai chef, vous pouvez verser quelques gouttes sur le bord des assiettes. Saupoudrez le tout de cacahuètes concassées, de persil et de ciboulette hachés, et envoyez sans plus tarder en salle !

Vous pouvez servir cette entrée avec du pain rustique ou des toasts.
Et un vin blanc à base de muscat conviendra parfaitement.
Là, vous avez mérité vos fameuses 3 z’étoiles tant rêvées !
Bon appétit !