

# TARTARE DE SAUMON ET SA GLACE AUX ASPERGES VERTES

## Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

Congélateur : 24 heures



## Ingrédients

4 asperges blanches  
600 g d'asperges vertes  
3 branches de menthe  
100 ml de crème liquide 15%  
200 ml de lait entier  
800 g de saumon extra frais  
1 échalote  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à soupe de jus de citron  
Sel, poivre

Faites cuire la moitié des asperges vertes, les feuilles de menthe et mixez-les jusqu'à obtenir une purée lisse. Dans un bol, mélangez la crème liquide, le lait. Incorporez la purée d'asperges à ce mélange. Placez dans une sorbetière, puis réservez au congélateur pendant 24 heures.

Épluchez les asperges blanches et faites-les cuire dans de l'eau bouillante 8 mn. Retirez-les et laissez refroidir totalement. Nappez les asperges vertes restantes avec un peu d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle. Salez, poivrez et arrosez d'une cuillère de jus de citron, réservez.

Pour le tartare, émincez finement l'échalote. Coupez le saumon et les asperges blanches en petits dés. Mélangez le tout avec l'échalote, l'huile d'olive, le reste du jus de citron, du sel et du poivre. Placez un cercle dans l'assiette et remplissez-le avec le tartare de saumon.

Ajoutez une à deux quenelles de glace aux asperges. Entourez de salade verte, disposez les asperges vertes grillées dessus et servez aussitôt.

**Astuce :** vous pouvez réaliser cette recette de glace avec des asperges blanches aromatisées au safran.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**