

SALADE D'ASPERGES DES DUNES

TEXTE ET PHOTOS : KARINE DESCAMPS

et de crevettes grises

La recette

Cap vers la côte belge où Stéphane Buyens, chef du restaurant Le Fox à La Panne vous propose de la fraîcheur pour le printemps avec cette salade de crevettes grises et d'asperges des dunes de Ghyvelde, accompagnée de morilles fraîches et d'un parfait de foie gras.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

12 asperges des dunes de Ghyvelde

300 g de crevettes fraîches non épluchées

50 g de morilles fraîches

1 tige de poireau coupée en julienne

Lavande de mer (facultatif)

3 rondelles de chorizo coupées en fines lamelles

1 noisette de beurre

Pour le parfait de foie gras :

200 g de foie gras cru

300 g de crème fraîche (ou type Fleurette)

Préparation :

- Nettoyer et éplucher les légumes. Faire blanchir les asperges dans l'eau bouillante salée 7 à 8 minutes (pour une cuisson al dente).
- Faire pocher le foie gras cru à la vapeur pendant 10 minutes. Monter la crème en chantilly mi-dure. Passer le foie au mixeur (même chaud). Le mélanger ensuite avec la crème et placer le parfait dans le réfrigérateur.
- Faire revenir rapidement les asperges, le poireau et les morilles sur feu vif dans une poêle contenant une noisette de beurre.
- Dresser la salade dans les assiettes. Ajouter les crevettes, déposer une cuillerée à café de parfait au foie, parsemer la salade de lamelles de chorizo, de feuilles de lavande de mer et décorer l'assiette de quelques gouttes d'huile d'Argan.

La reine du printemps

C'est le moment de savourer les asperges dites de pleine terre dont la saison bat son plein de mi-avril à fin juin ! Et pour certains de découvrir l'asperge des dunes à la ferme 'T Renthof à Ghyvelde où Marc Deswarte produit une asperge réputée pour sa douceur. Si nos voisins belges la considèrent à juste titre comme une « délicatesse », vous succomberez également à la saveur particulière de cette asperge de terroir qui pousse sur des terres humides et sableuses à proximité de la dune fossile.

Servie dans de nombreux restaurants des côtes belge et française, invitez-la à votre table avec cette salade toute en fraîcheur ou cuisinée comme le veut la tradition « à la flamande ».

Pour plus d'informations :

www.karinedescamps.com et www.tresorsdeflandre.com

Ferme 'T Renthof, 600, route de Furnes, 59254 Ghyvelde.

Sur les marchés de Dunkerque et de Bergues le mercredi et le samedi pendant la saison.

