

PIZOKELS À L'AIL DES OURS, ASPERGES VERTES DE GUIN

Personnes 4
pour une jolie entrée



INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 150g de serré
- 1 oeuf
- 60g de farine
- 10g ail des ours
- Sel, poivre
- 1/2 zeste de citron
- 16 pièces d'asperges verte
- 100g de champignons de saison
- 2 oignons nouveaux
- 1 tomate
- 1dl de lait
- 1dl de crème
- beurre



Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

PRÉPARATION

- 1** Dans un récipient, mélanger le serré et l'oeuf à l'aide d'un fouet.
Ajouter ensuite la farine à l'aide d'une marise mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Assaisonner la masse et rajouter le zeste de citron, et l'ail des ours hâché et bien mélanger.

- 2** A l'aide d'une cuillère à café, pocher la masse à pizokels en 24 pièces dans une eau frémissante et salée.
Quand les pizokels remontent à la surface, c'est qu'ils sont cuits. Les mettre dans un bol d'eau froide. Les égoutter et les garder sur un papier absorbant.

- Nettoyer les asperges et les cuire en entier dans l'eau bouillante salée durant 4 à 5 minutes selon la tailles des asperges afin qu'elles soient encore un peu croquantes et les refroidir dans l'eau froide pour bien garder la couleur.
Couper les têtes des asperges et émincer le reste.

3 Emincer finement les oignons nouveaux.
Nettoyer et couper les champignons en 6 ou 8.
Monder la tomate. Enlever le pédoncule et entailler la peau en croix à l'autre extrémité et plonger dans l'eau bouillante une dizaine de seconde et refroidir à l'eau froide. Enlever la peau de la tomate, couper en quartier, enlever le coeur et faire des cubes.

- 4** Faire chauffer 1 litre de crème et 1 litre lait, ajouter 1/3 des asperges émincées et faire bouillir pendant 2 à 3 minutes. Retirer la casserole du feu ajouter le reste d'ail des ours hâché et laisser infuser 15 à 20 minutes.
Mixer le tout à l'aide d'un bamix. Assaisonner et servir tiède.

- 5** Sauter l'oignon et les champignons et assaisonner. Une fois bien sauté, ajouter 20g de beurre et les pizokels pendant 6 minutes. Ajouter ensuite les cubes de tomates et le restant des asperges émincées. Rectifier l'assaisonnement.
Dans une casserole mettre les pointes d'asperges avec 10g de beurre et un fond d'eau et un peu de sel.

BON APPÉTIT

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

