



Crèmeux de fèves glacé aux copeaux de Bayonne, salade de roquette

27/12/2017 à 10h18

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 2h15

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 demi-crosse de jambon de Bayonne (150g)
- 1 oignon blanc
- 500 g de fèves fraîches décortiquées
- 20 g de féculé de pomme de terre
- 2 feuilles de gélatine ou d'agar-agar
- 4 œufs
- 80 g de roquette
- 4 asperges vertes
- 1 citron
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- La veille du service, prélevez quatre belles lamelles de jambon de Bayonne et mettez-les de côté au frais. Mettez la demi-crosse dans une grande casserole, ajoutez 3 l d'eau froide et portez à ébullition. Écumez, baissez le feu et laissez cuire sur feu doux pendant 2 heures. Retirez du feu et laissez refroidir en laissant la crosse dans le bouillon. Réservez au frais;
- Le lendemain, dégraissez le bouillon en retirant la couche de graisse figée en surface. Désossez la crosse et mettez de côté 40 g de maigre de jambon émietté. Faites chauffer le bouillon dégraissé;
- Pelez et émincez finement l'oignon. Faites-le fondre doucement à couvert dans une casserole à fond épais jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les fèves et versez 25 cl de bouillon bouillant. Portez à ébullition, puis mixez jusqu'à consistance de crème homogène vert vif. Refroidissez rapidement;
- Faites tremper les feuilles de gélatine (ou d'agar-agar) dans un bol d'eau froide. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Faites chauffer 25 cl de bouillon dans une casserole. Délayez la féculé dans un peu d'eau froide et ajoutez-la au bouillon en fouettant pour bien lier;
- Versez le tout dans le bol d'un mixeur ou d'un robot, ajoutez les jaunes d'œufs et la gélatine (ou d'agar-agar) essorée. Mixez et versez la mousse obtenue dans une jatte, placez-la sur de la glace jusqu'à ce qu'elle commence à prendre en gelée. Faites cuire les asperges vertes à l'eau bouillante salée en les gardant croquantes;
- Montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les à la mousse avec un filet de jus de citron. Remettez sur glace. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Par ailleurs, incorporez le maigre de jambon émietté à la crème de fèves;
- Répartissez la crème de fèves dans quatre verres de service, ajoutez la roquette, puis la mousse. Faites colorer rapidement dans une poêle à sec les lamelles de jambon. Déposez-les sur le dessus avec la pointe d'asperge verte cuite croquante.

L'astuce du chef :

A commencer la veille.