

GEERT VAN HECKE

RECETTE - RECEPTEN



Tartelette d'asperges au saumon mariné

Taartje van asperges met gemarineerde zalm



1 kg d'asperges
400 g de saumon
50 g de sel marin
20 g de sucre
10 poivres noirs



TARTELETTE D'ASPERGES

300 g de purée d'asperges
2 jaunes d'œuf
2 œufs
1 dl de crème
Sel
Noix de muscade

1 kg asperges
400 gr zalm
50 gr zeezout
20 gr suiker
10 zwarte pepers



TAARTJE ASPERGES

300 gr puree van asperges
2 eigeel
2 ei
1 dl room
Zout
Muskaatnoot

- + Mélanger le tout et répartir dans des formes beurrées. Cuire au four à +/- 90°C durant 25 min au bain-marie.
- + Frotter le saumon avec les épices, emballer dans un film plastique et laisser mariner 3 heures. Cuire la peau pour qu'elle soit croustillante.
- + Dresser avec des herbes fraîches et une vinaigrette à l'huile d'olive, moutarde et vinaigre balsamique.



- + Alles mengen en verdelen in geboterde vormen. Afbakken in een oven +/- 90° gedurende 25 m in bain-marie.
- + De zalm inwrijven met de kruiden, in plasticfolie verpakken en 3 uur laten marinieren. Het vel krokant bakken.
- + Dresseren met verse kruiden en vinaigrette van olijfolie, mosterd en balsamicoazijn.



Por Art 4 poivres

L'équilibre et la fraîcheur épicée des 4 poivres exotiques associé à la couleur encre de seiche de ce petit pain complétera l'harmonie de cette belle recette.



Por Art 4 pepers

Het evenwicht en de kruidige frisheid van 4 exotische pepers in combinatie met de inktviskleur van dit broodje zijn in volmaakte harmonie met het knappe recept.