

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



## ROULÉ D'ASPERGES AU MASCARPONE

ACCOMPAGNÉ DE SON HAUT-POITOU

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation: 20 min

Cuisson: 10 min

Niveau: Facile

Budget: Moyen

## POUR 8 PERSONNES

- Noisettes entières mondées : 100g
- Sel fin
- Gros sel
- Poivre moulu
- Asperges vertes : 2 bottes
- Ail : 20g
- Cerfeuil : 1 botte
- Mascarpone : 250g
- Pancetta tranchée : 300g

- Vérifier et préparer les asperges vertes. Les mettre en botte pour la cuisson (cuisson à l'anglaise).
- Eplucher, dégermer et hacher l'ail finement.
- Hacher le cerfeuil finement.
- Torrifier les noisettes entières et les mixer finement.
- Mélanger le mascarpone avec le cerfeuil haché et l'ail haché. Ajouter la poudre de noisette.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Préparer les tranches de pancetta, masquer avec le mascarpone, disposer une asperge et rouler correctement.
- Vous pouvez attacher les rouleaux avec des lanières de poireaux blanchis.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



### Le petit plus de...

**Nicolas Perille** apprenti en 2ème année BTS Art Culinaire et Art de la Table et du Service à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

« Bien saler au gros sel l'eau de cuisson et plonger la botte d'asperge dans l'eau à grande ébullition. Après cuisson des asperges, les refroidir de l'eau avec des glaçons. Cela permettra la fixation des chlorophylles et conservera le joli vert naturel des asperges. »



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE

## DIANE DE POITIERS, SAUVIGNON HAUT-POITOU 2015

Nez typé et frais aux notes mentholées, de bourgeon de cassis avec une pointe poivrée.

### Pourquoi cette alliance ?

La bouche vive du vin répondra avantageusement aux saveurs des asperges.