

# ASPERGES VERTES DE PROVENCE, ENCORNETS ET POUTARGUE

*Par Mickaël Féval, chef du Restaurant Mickaël  
Féval et de Molène (Aix-en-Provence)*

## Ingrédients pour 4 personnes :

12 belles asperges vertes  
2 encornets  
1 carotte  
1 oignon  
80 g de poitrine de porc fumée  
1 gousse d'ail  
Thym  
Romarin  
6 grains de poivre blanc  
10 cl de vin blanc sec  
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès  
Huile d'olive de Provence  
Poutargue  
Fleurs et pousses de salades variées  
Fleur de sel



- Coupez la base dure des asperges, puis retirez les aspérités rigides en forme de triangle en faisant glisser un petit couteau le long des tiges (on appelle cela « écussonner » les asperges). Épluchez entièrement le bas des tiges et le haut en spirale, comme sur la photo et la vidéo.
- Nettoyez les encornets en conservant les tentacules. Quadrillez l'intérieur des corps avec un couteau bien aiguisé.
- Épluchez la carotte puis taillez-la en mirepoix (dés), épluchez puis émincez l'oignon et coupez la poitrine fumée en tranches.

# ASPERGES VERTES DE PROVENCE, ENCORNETS ET POUTARGUE

*Par Mickaël Féval, chef du Restaurant Mickaël  
Féval et de Molène (Aix-en-Provence)*

- Dans un sautoir, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Faites-y revenir les carottes, les oignons et la poitrine fumée à feu doux pour obtenir une jolie coloration. Ajoutez la gousse d'ail entière, un peu de thym et de romarin, ainsi que les grains de poivre. Déglacez avec le vin blanc et le vinaigre de Xérès, puis ajoutez 20 cl d'eau minérale. Laissez cuire à feu doux pendant 30 min. Filtrez ce jus, réalisé à la façon d'une barigoule, en conservant les carottes, réservez.
- Dans le sautoir, faites chauffer un filet d'huile d'olive, saisissez les asperges, puis tournez-les à l'aide d'une pince pour obtenir une légère coloration, salez-les. Déglacez avec une partie du jus précédent, puis laissez cuire pendant 2 à 3 min à couvert. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau. Faites réduire le jus restant et liez-le en le mixant avec les carottes cuites, vérifiez l'assaisonnement.
- Dans une poêle ou sur une plancha, versez un filet d'huile d'olive puis saisissez les encornets, côté quadrillé, pendant 2 min. Ils s'enroulent sur eux-mêmes. Coupez-les en rondelles. Faites cuire également les tentacules.
- Dressez les asperges sur les assiettes, disposez harmonieusement les rondelles d'encornet et les tentacules, ajoutez la poutargue râpée, le jus réduit et de la fleur de sel, ainsi que quelques fleurs et pousses de salade.