

Benjamin Toursel

Fins copeaux d'asperges blanches du domaine d'Uza, miso noisette, yaourt d'asperge et lait de poule infusé aux fruits de la passion

(pour 4 personnes)

« J'ai voulu retranscrire toute la complexité gustative de Château de Fargues à travers l'acidité des fruits de la passion, la rondeur de l'huile de vanille, la fraîcheur du yaourt et de l'asperge. On retrouve dans ce plat les notes toastées de certains millésimes et la persistance de l'agrumes à travers le citron vert. Une assiette complexe, mais tout en équilibre et en fraîcheur, comme un grand vin de Fargues. »

Benjamin Toursel aime se définir comme « un chef à la campagne ». Celle qui environne son restaurant de Moirax dans le Lot-et-Garonne, non loin d'Agen, est magnifique et ô combien inspirante. Le respect des saisons, des produits et des producteurs de la région lui dicte une cuisine spontanée, aux saveurs franches. La finesse et la modernité de ses plats sont d'autant mieux mises en exergue qu'on les savoure entre les murs séculaires de l'**Auberge du Prieuré** où son épouse Agathe et lui sont fiers de voir briller leur étoile.

Asperges

12 asperges de gros calibre

Éplucher les asperges en gardant les parures pour le yaourt d'asperge. À l'aide d'une mandoline, tailler des copeaux de 2 à 3 mm dans la hauteur de chaque asperge. Les réserver au frais dans un linge humide.

Miso noisette

50 g de sucre
100 g de crème chaude
150 g de miso noisette (acheté en magasin bio ou fait maison)
20 g de noisettes torréfiées
40 g d'huile de noisette

Réaliser un caramel blond et le déglacer avec la crème chaude. Ajouter les noisettes et le miso. Mixer le mélange dans un blender jusqu'à l'obtention d'un coulis. Si besoin, détendre à l'eau. Monter à l'huile de noisette.

Yaourt d'asperge

200 g de lait
200 g de crème
200 g de parures d'asperges
20 g de beurre
300 g de yaourt grec

Cuire les parures dans le lait et la crème. Mixer jusqu'à ce que la crème soit onctueuse, puis la monter au beurre froid. Laisser refroidir. Incorporer ensuite délicatement le yaourt grec, sans trop fouetter.

Lait de poule

6 jaunes d'œufs
6 fruits de la passion

Battre les jaunes et les cuire au four à 69 °C, jusqu'à obtenir un confit d'œufs. Récupérer la pulpe des fruits de la passion, la passer au tamis et réserver le jus. Réaliser un coulis en détendant la pâte d'œufs avec le jus des fruits de la passion.

Huile de vanille

100 g d'huile d'olive fruitée
1 gousse de vanille

Faire infuser la vanille dans l'huile d'olive tiède.

Dressage et finition

Sel PM
Poivre PM
1 citron vert

Assaisonner les copeaux d'asperges de sel et poivre, en juxtaposer plusieurs et former des petits rouleaux. Dans le fond de l'assiette, disposer le yaourt et un peu de chaque coulis (miso et fruits de la passion). Placer les spirales d'asperges par-dessus et arroser d'huile de vanille. Râper enfin quelques zestes de citron vert.