



Asperges vertes et mangue, sauce Leche del tigre

Une recette de **Thomas Danigo**, chef du **Galanga**, le restaurant de l'hôtel **Monsieur George** à Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 20 asperges vertes calibre « +16 »
- 4 radis ronds rouges
- 20 copeaux de noix de coco fraîche
- 1/2 mangue taillée en petits cubes de 1 cm
- 16 feuilles de coriandre
- 1/4 d'oignon rouge en fine lamelle

Pour la sauce

- 20 grammes de pâte de miso brun (ou sans si vous n'en avez pas)
- 1/2 oignon rouge pas trop gros
- 1/4 de botte de coriandre (seulement les feuilles)

- 100 gr de bouillon de légumes
- 1/2 gousse d'ail
- 2 citrons verts pressés
- 50 gr de lait de coco
- 1 c à soupe d'huile de sésame
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de sauce soja salé
- 1/4 bâton de citronnelle coupé très finement

1. Commencer par préparer la sauce « Leche del tigre », mixer dans un blender les ingrédients ci-dessus pendant 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel si besoin et garder la sauce obtenue au frais.
2. Tailler la mangue et les radis en petits cubes de 1 cm et le reste d'oignon rouge en très fine lamelle.
3. Éplucher les asperges avec un économe de la moitié de l'asperge vers la queue puis casser la queue à la main. Préparer un récipient d'eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson des asperges.
4. Cuire les asperges dans 4 litres d'eau bouillante avec 40 grammes de sel pendant 8 à 10 minutes environ puis les plonger dans l'eau glacée.
5. Contrôler la cuisson des asperges avec une pointe de couteau, elle doit d'enfoncer avec une très légère résistance. Les asperges vertes doivent rester un peu croquantes. Bien égoutter les asperges.

Dressage

1. Dresser 5 asperges dans une grande assiette plate en les faisant se chevaucher.
2. Dans un petit saladier, assaisonner la mangue, la noix de coco, le radis et l'oignon rouge avec un peu d'huile d'olive puis disposer ce mélange sur les asperges.
3. Décorer avec les feuilles de coriandre.
4. Servir la sauce à part dans un petit pot et verser sur les asperges au moment de la dégustation.