



# Pavé de Merlu, asperges blanches & vertes & White By Licorne émulsion

## Informations

Personnes : 4  
Cuisson : 2 min.

## Ingrédients

- 4 pavés de merlu avec peau
- 16 asperges vertes
- 16 asperges blanches
- Huile d'olive
- Quelques brins de cerfeuil

### POUR L'ÉMULSION

- 1 échalote
- 12 cl de White By Licorne
- 10 cl de crème
- 10 cl de fond de poissons
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

## Préparation

1. Pelez et nettoyez les asperges et les cuire à la vapeur une dizaine de minutes. Réservez.
2. Dans une casserole, faites revenir l'échalote hachée dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
3. Déglacez avec White By Licorne, puis le fond de poisson et enfin la crème. Mixez la sauce à l'aide d'un mixeur plongeur de manière à réaliser une émulsion bien mousseuse. Réservez.
4. Dans une sauteuse, faites cuire les pavés de merlu à feu vif côté peau 2 min. à couvert.
5. Dressez vos assiettes avec l'émulsion, les asperges et le pavé de merlu.
6. Ajoutez quelques brins de cerfeuil frais pour décorer.

[Recette de Food for Love](#)