

L'Asperge des Sables des Landes IGP*

Premier légume primeur du Printemps



JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE

C'est la saison !



Pour 4/6 personnes
Préparation : 45mn
Cuisson : 10mn - 6h de réfrigération

- 7/800gr d'Asperges des Sables des Landes
- 20cl de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 12 tranches de magret de canard fumé

Charlotte d'Asperges des Sables des Landes ou magret fumé

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.
Epluchez les asperges.

Coupez les têtes à la hauteur du cercle de pâtisserie.

Faites cuire les têtes 3 à 4mn dans l'eau bouillante salée et les autres parties 10mn.
Rafraîchissez-les aussitôt dans l'eau glacée, puis égouttez-les.

Égouttez la gélatine, faites la fondre dans une casserole sur feu très doux en remuant. Mixez les queues des asperges avec un mixer à bras, ajoutez la gélatine fondue en continuant de mixer, salez, poivrez.

Ajoutez la crème fouettée dans la purée d'asperges.

Chemisez un cercle en inox ou un moule à charlotte avec les têtes d'asperges. Versez la préparation dedans. Placez au réfrigérateur au moins 4h avant de démouler délicatement.
Répartissez les tranches de magret fumé sur la charlotte au moment de servir.

Mieux connaître

L'Asperge des Sables des Landes IGP

Une blancheur singulière car cueillie, dans le sable, sans avoir vu le soleil !

4 heures maximum entre la récolte et la mise au frais

Légère ! 25 calories pour 100g

Riche en minéraux & vitamines, composée à 92% d'eau

Riche en fibres.

Les Landes : 1^{er} département français producteur d'asperges blanches



* Indication Géographique Protégée



Vapeur d'Asperges des Sables des Landes à la vinaigrette d'agrumes

Pour 4 personnes

- 1kg d'Asperges des Sables des Landes
- 1 orange
- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 5cl d'huile de tournesol

Pelez l'orange et le citron, prélevez les quartiers. Pressez le pamplemousse pour en extraire le jus. Faites bouillir le miel 3mn dans une casserole avec le jus de pamplemousse, ajoutez le vinaigre. Retirez la casserole du feu, ajoutez l'huile en fouettant vivement. Assaisonnez la vinaigrette. Epluchez les asperges, mettez les à cuire 10mn au cuit vapeur. Mettez les quartiers d'agrumes dans la vinaigrette, faites tiédir légèrement le tout. Servez les asperges tièdes en les nappant de vinaigrette.

Les Landes : Un territoire de saveurs et de partage

Qualité Landes est une association chargée de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité. Elle accompagne dans leur développement 8 filières reconnues pour leur origine landaise : Asperges des Sables des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Poulet fermier des Landes, Kiwi de

l'Adour, Vins de Tursan & des pays des landes, Armagnac et Floc de Gascogne. A l'heure où les consommateurs sont friands de produits de qualité et d'identifiants régionaux, les produits landais leurs offrent, tout au long de l'année, une palette de saveurs inégalées.

Plus d'informations sur : www.qualitelandes.com

Vos RDV gourmands Qualité Landes

Printemps

- Asperge des Sables des Landes
- Canards et Volaille fermiers des Landes

Pâques

- Foie gras de canard fermier des Landes

Été

- Bœuf de Chalosse

Hiver

- Kiwi de l'Adour

Noël

- Poularde, Chapon fermiers des Landes

Tous les visuels HD de l'Asperge des Sables des Landes sont disponibles sur demande :
Service de presse Qualité Landes : Sopexa • soline.canto@sopexa.com • 01 55 37 50 30