



## Savarin HUG aux asperges sucrées et aux oranges

Un dessert exclusif HUG – spécialement créé par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour 4 savarins HUG

### Ingrédients

- 8-12 pointes d'asperges vertes ou blanches (épluchées)
- 3 dl d'eau
- 80 g de sucre
- Peau d'une orange
- 4 savarins
- 2 oranges
- 2 oranges sanguines
- Pistaches hachées, violettes
- 3 c. à s. de sirop de grenadine
- 1 c. à s. de sucre



### Préparation:

Faire cuire les pointes d'asperge jusqu'à fléchissement dans l'eau additionnée du sucre et de la peau d'orange et laisser refroidir. Humecter les savarins de jus d'orange frais. Peler l'une des oranges sur une faible épaisseur et découper la peau en fines lamelles. Retirer minutieusement la peau blanche et les membranes et couper la pulpe d'orange en petits filets. Amener à ébullition le jus d'orange mélangé au sirop de grenadine et au sucre; y faire cuire les lamelles de la peau d'orange jusqu'à ce que le fond ait une consistance sirupeuse. Garnir les savarins avec les pointes d'asperge et les filets d'orange, les décorer de lamelles de peau d'orange, de pistaches et de violettes et servir.

Idée:

Vous pouvez ajouter de la crème fouettée. Saveur très intéressante!

