**Główki szparagowe z duszonymi batatami, porem i pianką limonkową**

**Szparagi:**

500 g białych szparagów, obranych, z usuniętymi twardymi końcami

30 g masła

120 ml fondu drobiowego

300 g Creme Double

3 młode pory

Zielone części pokroić na drobne plasterki i umyć, białe części pokroić na kawałki o długości 3 cm.

Sól, cukier, świeżo zmielony biały pieprz

Przekroić szparagi wzdłuż na pół, pokroić na kawałki o długości ok. 4 cm. Podsmażyć szparagi na maśle, doprawić, zalać fondem drobiowym i gotować. Zdjąć sos szparagowy z ognia. Zmieszać por ze szparagami i doprawić.

**Bataty:**

2 bataty

Sól morska

Oliwa z oliwek

Folia aluminiowa

Skórka starta z jednej limonki

Pieprz z Espelette

Posolić bataty solą morską i skropić oliwą z oliwek. Owinąć folią aluminiową i zapiekać w piecu w temperaturze 160°C przez ok. 40 minut. Obrać i pokroić na kawałki równej wielkości, a następnie podsmażyć na maśle z odrobiną skórki limonki i pieprzu.

Moja rada:

Gotowaną skórkę z batatów suszyć przez noc w piekarniku w temperaturze 80°C, a następnie usmażyć w tłuszczu roślinnym na chrupiące chipsy i doprawić solą.

**Pianka z limonki:**

2 całe jajka

2 żółtka

120 g oliwy z oliwek

5 g musztardy Dijon

Ocet winny z Sherry, sól, pieprz Cayenne, szczypta cukru

Skórka starta z ½ cytryny

Odrobina soku z cytryny

1 l oliwy z oliwek

Sól, świeżo zmielony pieprz, sok z cytryny

1 syfon o pojemności 0,5 l

2 naboje N2O

Wszystkie składniki włożyć do miski i ubić mikserem do uzyskania emulsji, a następnie przelać do syfonu. Zamknąć syfon i włożyć do kąpieli wodnej o temperaturze ok. 70°C. Od czasu do czasu wstrząsnąć, żeby zapobiec ścinaniu się jajka.

**Podawanie:**

Szparagi, por i bataty ułożyć na talerzach, skropić pianką z limetki i posypać kawałkami pora.

Przybrać chipsami z batata.