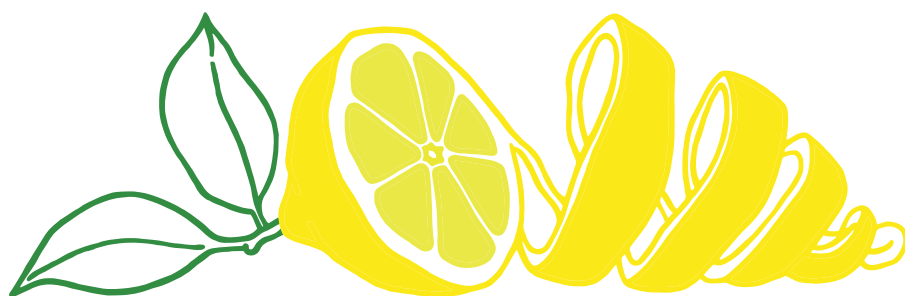


ASPERGES VERTES ET BLANCHES, NOISETTES, CITRON, JAUNE D'ŒUF

D'ANTOINE ANCLIN · AU GRAND SÉRIEUX



Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg d'asperges blanches moyennes
10 g de gros sel

Pour la garniture :
250 g d'asperges vertes moyennes
50 g de noisettes
1 citron bio
4 jaunes d'œuf bios
6 càs d'huile d'olive
1 càs de vinaigre de Xérès
1 càc de moutarde à l'ancienne
1 échalote
1 bouquet de cerfeuil
gros sel de mer

La progression

Rincez les asperges blanches et vertes. Épluchez les asperges blanches : posez-les à plat en les tenant par la pointe. Mettez-les de côté.

Pour la garniture, concassez les noisettes et passez-les au grill 5 mn. Dans un saladier, râpez le zeste de citron, ajoutez l'échalote ciselée, le jus d'un demi citron, l'huile, le vinaigre, la moutarde, les noisettes. Posez à plat les asperges vertes, et, avec un économe, « épluchez-les » entièrement en commençant par les pointes, pour en faire de longs copeaux. Mélangez ces copeaux d'asperges vertes à la vinaigrette.

Effeuillez le cerfeuil, et ajoutez avant de servir.

Séparez les blancs des jaunes. Gardez les jaunes dans leur coquille, posées dans des coquetiers ou sur un papier aluminium froissé.

Dans une casserole faites bouillir un grand volume d'eau salée.

Plongez les asperges blanches dans l'eau 12 mn.

Égouttez-les avec un écumoire et déposez-les sur un papier absorbant.

Le service : Posez les asperges blanches tièdes sur vos assiettes.

Répartissez dessus les copeaux d'asperges vertes mélangés à la vinaigrette.

Vous pouvez faire un petit nid dans lequel vous déposerez ensuite les jaunes.

Plus simplement vous pouvez poser les asperges blanches sur un plat, mélanger les jaunes d'œuf aux copeaux d'asperges vertes et à la vinaigrette, et les servir dans un saladier.

AU GRAND SÉRIEUX
27 rue Raugraff, Nancy

