

Asperges en cuisson sous vide au beurre d'herbes et citron, jambon de Parme |

Recette pour 4 personnes

Description

Asperges cuites sous vide dans un beurre aromatisé et servies en robe de Prosciutto.

L'astuce du chef

Pour cette recette, utilisez des asperges d'environ 1,5 cm de diamètre. La recette sera donc à réadapter en matière de temps de cuisson si vos asperges sont d'un calibre supérieur.

Ingrédients

Asperge

- 12 Unité(s) Asperge verte
- Sel et poivre

Beurre d'herbes

- 30 Gr Beurre
- 1 Branche(s) Estragon
- 50 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- Sel et poivre

Garniture

- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 4 Quartier(s) Citron
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **thermocirculateur** à **200 F°**

Mise en place

Lavez et pelez les asperges.

Hachez les herbes et mélangez-les avec le beurre ainsi que le zeste de citron.

Cuisson

Mettez vos asperges sous vide accompagnées du beurre.

Faites cuire pendant 12 minutes puis sortez et faites refroidir le sac dans un bain de glace.

Dressage de l'assiette

Sortez les asperges du sac, salez. poivrez et faites des rouleaux avec le jambon autour de 3 asperges.

Placez les fagots dans vos assiettes et parsemez le tout de parmesan râpé.

Servez les quartiers de citron avec les asperges.

Bon appétit!