

# 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!**