

Asperges vertes rôties au four, écrasé d'œuf dur, sabayon au vin blanc et ciboulette fraîche, concassé de noisettes torréfiées |

Recette pour 4 personnes



Description

Une entrée estivale qui saura vous ravir! Fraicheur et légèreté sont au rendez-vous...

Ingrédients

Cuisson des asperges

- 12 Gros(se)(s) Asperge verte

Oeufs

- 4 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Noisettes
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive

Sabayon au vin blanc

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Vin blanc
- 12 Brin(s) Ciboulette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Cuisson des asperges

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée. Faites blanchir les asperges en les plongeant dans l'eau pendant 3 minutes. Égouttez et plongez-les dans un bain d'eau glacée afin de stopper leur cuisson et de conserver leur couleur en fixant la chlorophylle.

Ensuite, placez les asperges dans une plaque allant au four, arrosez-les d'huile d'olive, sel et poivre. Placez-les au four durant 4 minutes à 425°F, juste avant de les servir.

Cuisson des oeufs et noisettes

Les oeufs

Portez une casserole d'eau à ébullition, déposez délicatement les oeufs au fond de la casserole.

À partir de l'ébullition, compter 10 à 12 minutes suivant la grosseur de vos oeufs. Égouttez les oeufs durs, passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Écaler les oeufs, coupez-les grossièrement en tranches, puis continuez de les hacher au couteau.

Attention de garder de beaux morceaux, pas trop en purée.

Les noisettes

Dans une poêle chaude, ajoutez un filet d'huile d'olive ainsi que les noisettes, faites-les revenir pour leur donner une coloration. Par la suite, écrasez-les grossièrement sous une casserole.

Le sabayon

Au bain-marie, fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec les 100 ml de vin blanc jusqu'à l'obtention d'une texture bien mousseuse et onctueuse.

Quand vous cuisez et fouettez votre sabayon sur le bain-marie, vous devez être capable de tenir votre main sur le bol sans vous brûler. Sinon retirez-vous du feu et continuez de fouetter à côté.

Assaisonnez et retirez du feu.

Montage

Dans une assiette plate, alignez côte à côte 3 grosses asperges, parsemez dessus les noisettes torréfiées. Faites la même chose avec les oeufs durs hachés.

Nappez les asperges de votre sabayon au vin blanc, finalisez avec la ciboulette ciselée finement.

Bon appétit!