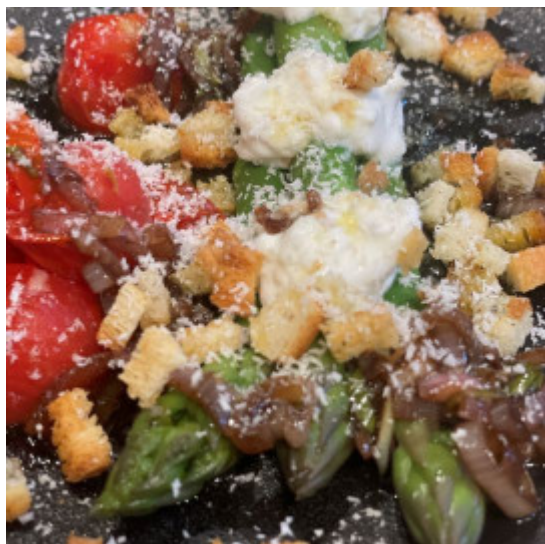


# Asperges vertes, tomates rôties ail et thym, Burrata, vinaigrette tiède aux échalotes confites |

Recette pour 4



## Description

Une entrée rafraichissante, pleines de saveurs, colorée et ensoleillée.

## L'astuce du chef

La cuisson de vos asperges est très importante et sera le facteur de la réussite de votre plat.

Suivant la grosseur de vos asperges, le temps de cuisson va varier, sachez que la cuisson vapeur est plus rapide aussi.

Si vous trouvez des asperges blanches, n'hésitez pas !

## Ingrédients

### Asperges, tomates cerise

- 12 Unité(s) Asperge verte
- 20 Unité(s) Tomates cerises
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Thym
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Vinaigrette tiède

- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Finitions

- 2 Tranche(s) Pain de mie
- 200 Gr Burrata des Pouilles
- 0.25 Botte(s) Ciboulette

- 2 Unité(s) Amande tamari
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Vapeur** à **212 F°**

### Mise en place

Dépointez les asperges, coupez la base des queues d'asperges.

Épluchez et ciselez finement les échalotes, hachez l'ail finement.

Émincez l'oignon vert en biais (sifflet), ciselez la ciboulette.

Coupez les tranches de pain de mie en minibrunoise, les poser sur une plaque de four, les arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre, placez dans le four pour 3 à 4 minutes (doré).

On coupera la Burrata juste au moment du dressage, ainsi que l'amande râpée.

### Asperges, tomates rôties

#### **Cuisson des asperges**

Placez les asperges dans votre panier de cuisson à la vapeur, sur une eau frémissante. Comptez environ 4 minutes pour une grosseur d'asperge normale. Piquez la queue de l'asperge avec la pointe d'un couteau, pour vous rendre compte de la cuisson, assurez-vous de garder une certaine résistance. Les plonger dans une eau glacée pour les refroidir, les sortir aussitôt une fois froide.

#### **Cuisson des tomates cerise**

Placez les tomates cerise sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson (parchemin), arrosez d'un filet d'huile d'olive. parsemez d'ail haché, déposez les branches de thym. placez la plaque au four pour environ 15 à 20 minutes.

### Vinaigrette tiédie

Faire revenir dans une poêle chaude avec de l'huile les échalotes. Assurez-vous qu'elles soient tombantes avec encore une tenue.

Dans un bol, mélangez le vinaigre Balsamique et l'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez-y les échalotes encore chaudes, les sifflets d'oignon vert (gardez-en pour la finition) et laissez infuser.

### Montage de l'assiette

Déposez au centre de votre assiette les asperges (assurez-vous qu'elles soient bien égouttées).

Déposez ici et là les tomates cerise rôties, parsemez de croûtons de pain, découpez des petits morceaux de Burrata, déposez-les sur la longueur des asperges.

Arrosez le tout de votre vinaigrette tiède, finalisez avec la ciboulette et râpez sur l'ensemble l'amande.

**Bon appétit!**