



ASPERGES ET LEUR NUAGE NOISETTE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

12 très belles asperges

15 cl de crème fleurette

1 càs d'huile de noisette

2 càs de noisettes concassées

Sel et poivre

Dans une poêle, torrifier les noisettes pendant une minute à feu pas trop chaud.

Laver et éplucher les asperges.

Les cuire à l'anglaise dans l'eau salée. Le temps de cuisson varie en fonction de leur grosseur vérifier qu'elles soient bien tendres avec une pointe de couteau.

Les égoutter et les poser sur un torchon (propre).

Battre la crème en chantilly et, lorsqu'elle commence à être ferme, saler. Continuer à battre en incorporant l'huile de noisette en filet. Vérifier l'assaisonnement et incorporer délicatement les noisettes concassées.

Dressage:

Sur une assiette rectangulaire, disposer les asperges en long, sinon posez-les en éventail et terminer avec 1 ou 2 cuillère de nuage noisette.