

ASPERGES FROIDES MAYONNAISE AUX FRAMBOISES ET AMANDES RÔTIES

selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

- 454 g d'asperges fraîches
- 100 ml de framboises
- 1 jaune d'oeuf
- 100 ml d'huile végétale ou de canola
- 125 ml de noix de ton choix (Amandes par exemple)
- Sel et poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

Pour les asperges

1. Couper les asperges à environ 2 cm du bas (si vous avez des grosses asperges, à l'aide d'un économe, éplucher un 2 cm en plus).
2. Dans une casserole avec de l'eau bouillante salée, cuire les asperges de une à trois minutes dépendant de la grosseur. Testez la cuisson d'une première asperge avant de sortir de l'eau.
3. Une fois cuites, les plonger dans l'eau froide afin d'arrêter la cuisson. Cette étape est importante, sinon les asperges deviendront molles et seront de couleur moins vive.
4. Une fois refroidies, les retirer de l'eau sinon les asperges se gorgeront d'eau.

Pour la mayonnaise aux framboises

1. Dans un bol ou un cylindre, déposer les framboises et le jaune d'oeuf.
2. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire le tout en purée.
3. Continuer de broyer avec le pied mélangeur et incorporer l'huile peu à peu.
4. Une fois l'huile bien incorporée, assaisonner avec le sel et le poivre.

Pour l'assemblage

1. Déposer les asperges dans une assiette.
2. Déposer une bonne cuillère de mayonnaise aux framboises sur le dessus.
3. Assaisonner au besoin avec un peu de sel et de poivre.
4. Garnir avec les noix.



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes



TEMPS DE CUISSON: 3 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4 portions



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
Fruiterie 440, Fromagerie Cavallaro



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

