

"Asperges tièdes, Crumble au parmesan"

David DITTE, Chef du MILLÉSIME 62

SYNTHESE

Type : Entrée
Spécificité : Végétarien
Difficulté : Très facile
Coût : Moyen

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

2 bottes asperges blanches + 20
20 gr de beurre
Vinaigrette :
12,5 cl d'huile de noisette
5 cl de vinaigre de cidre
sel, poivre

Crumble :

50 gr de farine
50 gr de parmesan en poudre
50 gr de poudre d'amande
35 gr beurre



PRÉPARATION

Les asperges : Éplucher les asperges, cuire à l'anglaise (environ 15 mn) les garder croquantes.

Le crumble: Ramollir le beurre, rajouter la farine, la poudre d'amande et le parmesan. Mélanger le tout de manière à obtenir un sablé.

Cuire a préparation au four à 180 °c durant 10 mn.

La vinaigrette : Mélanger le sel le poivre et le vinaigre, rajouter l'huile de noisette.

Tièdir les asperges a feu doux dans une poêle avec le beurre.

Dressage : Les disposer dans un plat, assaisonner avec la vinaigrette puis émietter le crumble par dessus.

REMARQUES

Conseil Vins : Vin Blanc de la vallée du Rhône : Costebelle aoc, Eclat de Vigne 2012, Caveau de Costebelle

A DÉGUSTER : 13 place de Catalogne 75014 Paris - 01 43 35 34 35 - <http://www.millesimes62.com>