

Asperges blanches grillées et jambon, vinaigrette croquantes aux amandes fumées

Réaliser des asperges roulées dans du jambon cru et grillées accompagné d'une vinaigrette agrémenté d'oignon rouge, d'amandes fumées et de ciboulette.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

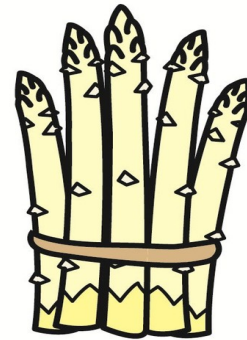
Asperges blanches : 12 pièces
Tranches de jambons crus : 4 pièces
Huile d'olives : 1,5 cl
Gros sel : 6,5 g

Pour la sauce :

Amandes fumés salés : 40g
oignons rouges : 0,5 pièces
Ciboulette:0,5 botte
vinaigre balsamique blanc : 1,5 cl
Fleur de sel : 4 pincées de sel
poivre : 4 pincées

Pour le reste de la recette :

Mesclun de salade : 66,5g



- **Pour les asperges**

Éplucher les asperges blanche de la tête au pied et casser ensuite celui ci. Ficeler les asperges en trois bottes de six et ajuster leur hauteur.

Mettre un grand volume d'eau à chauffer.

Ajouter le gros sel et mettre les asperges en cuisson. Cuire 4 minutes. Garder les asperges légèrement croquantes, le temps de cuisson variera selon la taille des asperges. Refroidir les asperges dans de l'eau glacée puis les égoutter sur un linge.

Tailler les tranches de jambon cru en deux dans la longueur.

Rouler sur douze asperges des demi tranches de jambon, veillez à laisser la tête de l'asperge bien dégagée et les rouler dans l'huile d'olive.

Sur un grill très chaud, griller de chaque côté uniquement les asperges qui ont du jambon.

Réserver.

- **Pour la sauce vierge**

Éplucher et ciseler finement l'oignon rouge. Ciseler la ciboulette et concasser les amandes.

Mélanger tous ces ingrédients dans un bol et ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et assaisonner de fleur de sel et de poivre.

- **Pour la finition**

Refaire tiédir les asperges si besoin et dans une assiette, disposer façon mikado deux asperges grillées et une nature. Assaisonner avec la sauce vierge et disposer quelques pousses de salade.