

Asperges tièdes avec noix de Saint-Jacques.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les asperges

12 asperges blanches
12 asperges vertes
4 dl d'eau
½ cuillère à café de sel
1 pincée de sucre
25 ml de vinaigre de vin blanc

Pour la vinaigrette

2 oignons de printemps ciselés
en fines rondelles
25 ml vinaigre de Xérès
50 ml d'huile de noix ou de noisette
1 gousse d'ail écrasée
Sel, poivre du moulin
20 ml de Xérès
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
18 noix de Saint-Jacques

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Epluchez bien les asperges blanches. Pour les asperges vertes, épluchez seulement le dernier tiers.
- Coupez l'extrémité ligneuse de toutes les asperges. Mettez les asperges blanches avec l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre de vin blanc dans le plat Gastro Norm non perforé, les asperges vertes dans le plat perforé.
- Enfourez d'abord les asperges blanches au niveau de cuisson le plus bas dans le four à vapeur préchauffé et laissez cuire pendant 8 min.
- Puis enfourez les asperges vertes sur le troisième niveau de cuisson et laissez cuire les deux ensemble pendant encore 17 min.
- Confectionnez la vinaigrette en mélangeant bien tous les ingrédients.
- Sortez les asperges du four et égouttez-les.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les noix de Saint-Jacques quelques instants sur chaque face. On peut également les cuire 6 à 8 min dans le four à vapeur à 80°C avec 80 % d'humidité.

- Dressez deux asperges blanches et deux vertes sur chaque assiette. Disposez trois noix de Saint-Jacques et nappez de vinaigrette.