



Duo d'Asperges Aux agrumes

► Ingrédients :

- 15 asperges vertes de taille moyenne
- 10 asperges blanches
- ½ clémentines
- ½ citron
- Huile d'Olive
- 1 c à café de Gomasio
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- Poivre 5 baies + un peu de fleurs sel
- ½ c à café de gingembre en poudre

► Recette :

- Couper le bout des asperges vertes, éplucher les asperges blanches en ou coupant également l'extrémité un peu dure.
- Mettre les asperges dans le panier du cuit-vapeur et faire cuire environ 10 mn. Les asperges doivent être juste tendre mais pas trop molles.
- Dans un bol, mettre le Gomasio, 3 tours de moulin du poivre 5 baies, le gingembre et un peu de fleur de sel. Ajouter 3 c à soupe d'huile d'Olive, le jus de la ½ clémentine et 1 c à soupe de jus de citron. Bien émulsionner et ajouter les cibouettes.
- Quand les asperges sont cuites, les passer rapidement sous l'eau froide, les égoutter et disposer dans un plat long.
- Arroser les avec la sauce aux agrumes et parsemer avec le zeste du citron juste râpé.