Asperges blanches & oeufs de truite

Coup de coeur / Rapide et Miam / Original / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$$	20min	10min

Salut! Je te propose ici une petite recette que j'ai récemment servie en entrée à un repas entre amis et qui a eu un franc succès : des asperges blanches, on est en pleine saison, accompagnées d'une vinaigrette avec tous les traceurs de la sauce gribiche mais sans être montée en mayonnaise et d'oeufs de truites. Je rince normalement ces derniers au saké mais cette étape n'est absolument pas essentielle. Pour les asperges blanches, il est préférable de les choisir d'un assez gros calibre, ce sont les meilleures, et je préconise également une cuisson à la vapeur pour bien conserver leurs arômes délicats.

Liste des ingrédients

1 botte d’asperges blanches

100 g d’oeufs de truite

4 cs de saké

1 cc de sauce soja

Pour la vinaigrette

4-6 petits cornichons

1 cs de câpres

1 petite échalote

1/2 bouquet de persil plat

1/4 bouquet de cerfeuil

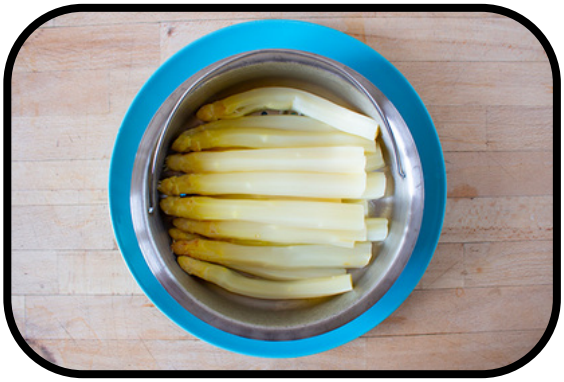
2 branches d’estragon

4 cs d’huile d’olive

Étapes de préparation

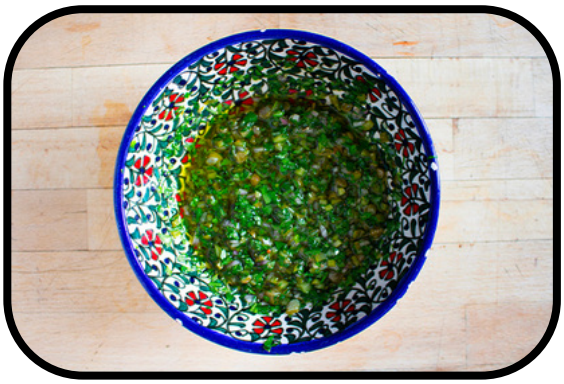
1

Pèle les asperges et coupe (ou casse) les pieds. Place-les dans un panier vapeur et fais-les cuire 8 à 10 minutes puis laisse-les refroidir complètement. Tu peux réaliser cette étape la veille et les conserver au frigo.



2

Pour la vinaigrette, hache finement les cornichons, les câpres, l’échalote et les herbes et mélanges-les avec l’huile d’olive.



3

Mélange le saké et la sauce soja, place les oeufs de truite dans une petite passoire et rince-les avec le mélange de saké 3-4 fois.



4

Dispose les asperges dans un plat de service ou à l’assiette, ajoute la vinaigrettes puis la moitié des oeufs de truites, je laisse généralement l’autre moitié dans un petit bol pour les convives qui en désirent plus. Bon app’

