



Entrées

Asperges frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 asperges blanches (pointes)
2 bouquets de cresson
8 tomate allongée
4 cuillères à soupe de chapelure japonaise
4 cuillères à soupe de farine
2 gousses d'ail
4 blancs d'œufs
pincer sucre
1 branche de thym
1 brin de laurier
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce

1 cuillère à café de vinaigre à l'estragon
1 cuillère à café de vinaigre de sushi
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de crème aigre
1 cuillère à soupe d'estragon (haché)

Méthode de préparation

Mélangez la mayonnaise avec la crème aigre, le vinaigre sushi et le vinaigre à l'estragon. Assaisonnez généreusement et terminez avec de l'estragon haché.

Pelez les tomates. Pour ce faire, plongez les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante et puis ensuite directement dans l'eau glacée. Pelez les tomates et déposez-les dans un plat à four. Salez, poivrez et sucrez. Arrosez d'huile d'olive. Déposez l'ail, le thym et le laurier entre les tomates.

Séchez (confisez) les tomates au four à 90°C jusqu'à ce qu'elles soient totalement desséchées, en laissant la porte légèrement entrouverte, pour que le jus excédentaire puisse s'évaporer des tomates. Les tomates doivent être totalement séchées. Cela peut durer de 8 à 10 heures. Ensuite, mieux vaut conserver les tomates dans de

l'huile d'olive au réfrigérateur.

Pelez les asperges, puis blanchissez-les 2 minutes dans de l'eau salée. Plongez-les ensuite directement dans l'eau glacée. Épongez-les, salez et poivrez. Passez-les dans la farine. Secouez-les pour enlever la farine excédentaire. Panez ensuite dans le blanc d'oeuf battu et puis dans la chapelure.

Faites frire les asperges à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis salez-les. Pour la présentation, coupez quelques asperges dans le sens de la longueur. Garnissez avec la sauce et un peu de cresson.

Astuce:

Utilisez les restes des asperges pour un délicieux risotto ou une bonne soupe.

Ustensiles de cuisine

Four

Friteuse

