



Collations

Asperges blanches au jambon et coquilles Saint-Jacques

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 asperges blanches (épluchées, chacune en 3 morceaux de 4 cm)
1 tasse de persil
1 gousse d'ail
1/2 citron vert (le jus)
8 coquilles Saint-Jacques (décongelées)
2 cuillères à soupe d'œufs de poisson
2 tranches de jambon sec italien
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
4 décilitres de vin blanc
1 échalote (hachée finement)
220 grammes de beurre
120 grammes de crème aigre
mâche
huile d'olive (quelques feuilles)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez ensemble dans un mixeur le persil, l'ail, le jus de citron, un bon filet d'huile d'olive, du poivre et du sel. Mixez bien lisse. Passez à travers une passoire et mettez cette huile au persil au frigo.

Cuisez les asperges 10 minutes dans de l'eau légèrement salée. Arrêtez le feu et laissez-les continuer à cuire 10 minutes avec couvercle fermé.

Salez et poivrez les coquilles Saint-Jacques et cuisez-les à feu fort 1 à 2 minutes de chaque côté dans de l'huile d'olive chaude.

Mettez l'échalote, le vinaigre de vin et le vin blanc dans une petite casserole et faites réduire jusqu'à 1/4. Ajoutez le beurre et la crème aigre. Mélangez bien et portez à ébullition. Mixez le mélange.

Sur chaque assiette déposez chaque fois 2 x 3 morceaux d'asperges les unes à côté des autres. Déposez par-dessus une coquille Saint-Jacques cuite. Déposez dessus 2 morceaux de jambon et terminez avec les œufs de poisson et une feuille de mâche. Nappez avec un peu de sauce au beurre et aspergez encore de quelques gouttes d'huile au persil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur blender

Tamis

