

# Asperges en deux façon

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g d'asperges blanches soit environ 12 à 15 asperges fines
- 30g de beurre
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre
- Sel, poivre

## Préparation :

Préparer une chauffante (casserole d'eau bouillante salée) et une glaçante (bac d'eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson).

Eplucher les asperges de haut en bas (les asperges blanches s'épluchent sur toute la longueur hormis la tête tandis que seul le pied des asperges vertes ne s'épluche) puis casser le « bois » c'est-à-dire la partie basse et fibreuse de l'asperge en pliant légèrement le bout de l'asperge entre vos doigts.

Séparer les plus petites asperges (environ 3 ou 4) et les trancher dans le sens de la longueur bien finement soit à l'aide d'un économiseur, d'une mandoline ou d'un couteau pour en faire des lamelles.

Dans un bol mélanger l'huile d'olive et le vinaigre, y plonger les lamelles d'asperges et bien les recouvrir pour les « fatiguer », comme pour une salade, c'est-à-dire les assouplir.

Botter les asperges, c'est-à-dire les rassembler en une botte ficelée, cela permet d'éviter qu'elles ne s'abîment à la cuisson. Ficeler avec un nœud en haut de la botte, 3 tours de ficelle en descendant et un nœud au bas de la botte.

Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes soit environ 15 à 20 minutes selon l'épaisseur de vos asperges. Une pointe de couteau doit y rentrer sans forcer.

Une fois cuites, les sortir, retirer le fil et les plonger délicatement dans la glaçante pour stopper la cuisson. A ce stade, les retailler puis les poêler au beurre quelques minutes pour les enrober.

Servir les asperges poêlées et la salade d'asperges crues avec une ballotine de poulet abricot serrano par exemple.

**Bon appétit !**

