



ASPERGES VERTES AU FROMAGE DE CHEVRE FRAIS A L'HUILE DE NOISETTE



Pour 6 personnes:

- 1 kg d'asperges (grosses si possible)
- 2 crottins de Chavignol (type essui) ou 1 Petit Billy
- 10 càs d'huile de noisette
- 2 càs de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Laver et éplucher les asperges si nécessaire. Les couper toutes à la même longueur (pas trop longues, c'est plus joli et de toutes façons, on utilisera les chutes pour faire un sorbet d'asperges, recette dans mon prochain billet).

Cuire les asperges (et les queues que l'on réservera au frais) pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée selon leur grosseur, 5 à 6 minutes devraient suffire pour les garder "al dente."

Les plonger tout de suite dans un bain d'eau glacée pour les garder bien vertes et les mettre à égoutter sur un papier absorbant.

Pendant la cuisson des asperges, incorporer 4 càs d'huile de noisette au chèvre, goûter, poivrer et saler si nécessaire.

Faire aussi une vinaigrette avec le reste de l'huile et le vinaigre balsamique, assaisonner.

Disposer les asperges en éventail et une quenelle de chèvre devant.

Décorer l'assiette avec un peu de vinaigrette.