

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Asperges vertes, oeufs mimosa et sauce tartare



mag 37 asperges



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 12 asperges vertes
- 4 œufs
- 80 g de câpres
- 80 g de cornichons
- 1 botte d'estragon

- 1 botte de basilic
- 1 échalote
- 4 c. à c. de mayonnaise
- 1 c. à c. de gingembre frais
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- 2 citrons jaunes
- 1 pincée de graines de fenouil
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Placez les œufs sur le tamis du Vitaliseur pour 10 minutes de cuisson. Réservez dans un bol d'eau froide.
3. Déposez les asperges sur le tamis pour 2 minutes de cuisson environ, à ajuster en fonction de leur taille.
4. Une fois cuites, taillez les asperges en tronçon de 2 cm environ. Réservez.
5. Émincez finement l'échalote, le gingembre, les cornichons et les câpres.
6. Déposez l'ensemble dans un bol et ajoutez la moutarde, la mayonnaise, un peu de fleur de sel, le piment d'Espelette et les graines de fenouil.
7. Émincez l'estragon et le basilic, et ajoutez au bol de sauce.
8. Dans un des citrons taillez des suprêmes : retirez le maximum de peau et de zeste tout en conservant le maximum de chair. Placez-vous au-dessus d'une assiette et, avec la lame d'un couteau, incisez le citron dans le sens des membranes intérieures pour en prélever les suprêmes. Ajoutez-les à la sauce.
9. Pressez le jus du second citron et ajoutez-le à la préparation.
10. Mélangez bien pour obtenir une sauce onctueuse et gourmande.
11. Déposez la sauce tartare au cœur des assiettes. Placez tout autour les tronçons d'asperge.
12. Écalez les œufs. Coupez-les en deux et retirez délicatement le jaune.
13. À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois fin, écrasez les jaunes d'œufs pour obtenir un effet mimosa.
14. Remplissez le cœur des blancs d'œuf avec les jaunes hachés, et placez délicatement ces œufs sur la sauce. Servez.

Cette recette a été réalisée par le chef Denis Fetisson pour le magazine 95° #37

La méthode 95° +

N'émincez jamais les produits au mixeur car les ingrédients type oignons, échalotes, câpres, cornichons ou encore ail vont perdre beaucoup de jus et de goût par ce procédé. Préférez l'utilisation d'un couteau bien affûté ou d'un hachoir à main (grande lame courbée avec deux poignées), les végétaux conservent ainsi leur eau et dégagent plus de saveurs lors de la préparation, et de la dégustation !

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

