

**" Asperges vertes croustillantes aux noisettes,  
Sabayon au basilic et tuile au comté"**  
*Hugues Germany, Chef de la **BASTIDE ODEON***

**SYNTHESE**

Type : Entrée  
Spécificité : entrée gourmande  
Difficulté : Moyenne  
Coût : Faible

**TEMPS**

Préparation : 45 minutes  
Cuisson : 30 minutes

**INGREDIENTS** (pour 4 personnes)

1.2 kg d'asperges vertes  
50g de beurre  
60g de poudre de noisettes  
60g de chapelure  
une 1/2 botte de basilic  
4 jaunes d'œufs  
1/2 dl de vin blanc  
1 citron jaune  
100g de comté  
Quelques feuilles de roquette  
1/2 dl d'huile d'olive



**PRÉPARATION**

Éplucher les asperges, les cuire en botte à l'eau bouillante salée pendant 7 à 8 min selon la grosseur. Les refroidir dans l'eau glacée et les égoutter sur du linge propre.

Étaler le comté râpé dans un emporte pièce rond sur une plaque au four, cuire à 200° pendant 6 à 7 min.

Au bain marie, monter le sabayon, les jaunes d'œufs avec le vin blanc en finition. Ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Effeuillez et ciseler le basilic et ajouter le sabayon.

Rouler les asperges dans le beurre fondu, puis dans la chapelure et la poudre de noisettes.

Faire gratiner les asperges sous le grill du four.

Dresser sur assiette le sabayon au basilic, ajouter quelques feuilles de roquette, les asperges, finir avec la tuile de comté

**REMARQUE :**

Conseil vin : Mercurey blanc bourgogne , château de Chamirey 2006 famille Devillard.

**A DEGUSTER** : 7 rue Corneille 75006 PARIS - 01 43 26 03 65 - <http://bastideodeon.com>