

**" 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>