

Couronne d'asperges à la ricotta et coulis de balsamique aux fraises

Les ingrédients pour 2 personnes :

Pour les couronnes:

14 asperges vertes
8 grosses asperges blanches
4 tomates séchées à l'huile d'olive
6 grosses fraises
Basilic ciselé
250 g de ricotta

Pour le coulis:

6 c à s de vinaigre balsamique
6 fraises
Poivre
4 brins de ciboulette pour le décors

Eplucher les asperges blanches et en partie les asperges vertes. Cuire les asperges vertes 7 à 8 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter et les mettre dans l'eau froide pour qu'elles restent bien vertes. Cuire les asperges blanches 20 mn environ, selon la grosseur, vérifier avec la pointe d'un couteau la cuisson. Les égoutter.

Pendant la cuisson couper les fraises en petits dés, ainsi que les tomates séchées. Mélanger avec la ricotta et le basilic ciselé en faisant attention de ne pas écraser les morceaux de fraises. Saler et poivrer.

Prendre 2 cercles en inox de 8 cm de diamètre. Couper les pointes d'asperges de telle façon qu'elles dépassent des cercles de 2 cm environ et couper en 2 les pointes d'asperges blanches dans la longueur.

Mettre les cercles sur un plateau recouvert de film étirable. Les tapisser des pointes d'asperges en alternant les couleurs (pour les asperges blanches vous mettrez la face coupée vers l'extérieur) et mettre au centre le mélange à la ricotta. Tasser un peu pour que les asperges adhèrent bien sur le tour des cercles. Réserver au frais.

Faire blanchir rapidement les brins de ciboulette. Réserver.

Pour le coulis faire réduire d'une petite moitié dans une casserole le vinaigre balsamique et hors du feu, ajouter les fraises mixées. Poivrer.

Au moment du service, mettre les cercles sur les assiettes (le film étirable vous aidera à retirer les cercles du plateau) et démouler délicatement. Nouer 2 brins de ciboulette ensemble et faire le tour des couronnes , nouer à nouveau. Entourer de coulis de vinaigre balsamique. Décorer à votre idée.