

Asperges vertes à l'italienne

Préparation : 30 mn

Réfrigération : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 fines asperges vertes

40 g de tomates séchées à l'huile

40 g d'olives noires

100 g de mascarpone

2 c à s d'huile parfumée à la truffe

5 cl d'huile d'olive

8 brins de basilic

Fleur de sel et poivre du moulin

Mélanger dans un petit saladier le mascarpone et l'huile à la truffe, couvrir et réserver au frais.

Gratter les asperges et les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée (les garder un peu fermes). Les égoutter et les passer sous l'eau froide. Laisser refroidir.

Hacher au couteau les tomates séchées égouttées et les olives. Ciseler le basilic (réserver 4 feuilles pour la décoration). Couper les pointes des asperges en laissant 5 cm de tige et les réserver. Détailler le reste des tiges en rondelles et les mettre dans un saladier avec les olives, les tomates et le basilic. Mélanger.

Répartir les pointes d'asperges sur les assiettes en formant un triangle et disposer le mélange aux olives au centre des triangles. Coiffer les légumes d'une quenelle de mascarpone, poivrer et parsemer de fleur de sel. Décorer d'une feuille de basilic.

Entourer d'un cordon d'huile d'olive et servir.

Vin conseillé : un Chablis

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>