

Asperges blanches, oignons nouveaux caramélisés et sauce à l'orange sanguine

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 asperges blanches de belle grosseur
16 oignons nouveaux
5 oranges sanguines
4 grosses noix de beurre
Huile d'olive
Sel et poivre

Éplucher les asperges : petit truc du chef : avec un économe partir 5 – 6 cm en dessus des pointes et faire des allez et retours avec un économe (en passant 2 à 3 fois au même endroit) sans aller jusqu'à la base des asperges pour enlever la partie fibreuse tout en tournant les asperges. Vous avez alors un sorte de rosace avec les épluchures sur le bas de l'asperge, prendre alors l'asperge en tenant le milieu et la base et la casser net, vous aurez ainsi la certitude de n'avoir aucune partie dure à la dégustation. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et mettre les asperges à cuire. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Éplucher les petits oignons en gardant 3–4 cm de tige verte et les couper en 2 dans la longueur. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y mettre à dorer les petits oignons des 2 côtés à feu moyen. Quand ils sont dorés ajouter le jus de l'orange restante et faire réduire et caraméliser.
Égoutter les asperges et les mettre 1 mn sur du papier absorbant pour bien retirer l'eau de cuisson.

Pour la sauce, mettre le jus filtré de 4 oranges sanguines dans une petite casserole et le réduire d'une petite moitié par ébullition. Une fois le jus réduit le monter au beurre bien froid en fouettant. Réserver au chaud.

Pour le service mettre 5 asperges par assiette, déposer dessus 8 demi-oignons et napper avec la sauce à l'orange.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>