

Sébastien Henry, Chef du restaurant le Biz'tro à Beaune

Brochettes d'asperges et chutney de fraises !

INGREDIENTS

- 🌿 Asperges blanches
- 🌿 Huile d'olive
- 🌿 Ail
- 🌿 Thym
- 🌿 Sel et poivre
- 🌿 Fraises
- 🌿 Vinaigre balsamique
- 🌿 Miel
- 🌿 Citron vert

DEROULE DE LA RECETTE

Eplucher les asperges.

Séparer les têtes des queues des asperges.

Couper en tronçon les queues des asperges, puis les précuire à la vapeur, avec les têtes, pour qu'elles soient croquantes.

Une fois les asperges précuites, les passer à la poêle, ou à la plancha, avec de l'huile d'olive, un peu d'ail et de thym. Assaisonner avec du sel et du poivre. Les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient blondes et gourmandes puis disposer le tout sur des pics de sorte à former des brochettes.

Avec d'autres queues d'asperges : râper celles-ci pour obtenir des chips d'asperges à déguster crues.

Pour le chutney de fraises :

Couper deux ou trois fraises en cube.

Faire bouillir deux cuillères à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à café de miel.

Recouvrir les fraises de cette préparation avec un zeste de citron vert.

Le chutney de fraises doit être servi dans un petit bol pour venir tremper les brochettes d'asperges dedans.

L'astuce du chef : pour cet apéritif 100% maison, dressez une assiette de jambon du Morvan, de jambon du Jura ou toute autre charcuterie de la région Bourgogne-Franche-Comté !