Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Asperges blanches de Malines et Cecina de Leon

Ingrédients

10 grandes asperges blanches, 60 g de cecina de buey en fines tranches, 12 pc de noix de macademia (40gr), ½ bouquet de pourpier, Huile d'olive extra vierge, Fleur de sel, Sel, 1 cà c de sucre, Poivre du moulin, 25 g beurre

Préparation

Eplucher les asperges et retirer la partie dure.
Garder deux pièces crues. Les découper en lamelles à la mandoline.
Cuire les asperges dans une eau salée additionnée d'une càc de sucre (pour 5 L d'eau) et 25 g de beurre.
Concasser grossièrement les noix de macadamia, mélanger avec l'huile d'olive, les lamelles d'asperges.
Dresser les asperges sur assiette puis napper de la cecina, noix de macadamia et lamelles d'asperges crues.
Terminer avec un peu de fleur de sel.

Notes :