

ASPERGES ORANGÉES ET ÉPICÉES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 12 mn environ (7 + 5) selon la grosseur des asperges

Pour 4 personnes:

6 belles asperges par personnes

1 ou 2 oranges bio (selon si elles sont juteuses ou non!)

1 clou de girofle

1 anis étoilé

1 peu de poivre de Séchouan

1 peu de piment doux (Espelette)

6 graines de cardamome (ouvertes, graines recueillies)

Une vinaigrette faite avec 6 càs d'huile d'olive

2 càs de vinaigre de cidre ou balsamique

Ciboulette et fleur de sel

8 tranches de jambon de Parme

Eplucher les asperges si nécessaire, couper le pied et les faire cuire à la vapeur le temps qu'elles soient cuites mais encore croquantes. Réserver.

Prélever le zeste de l'orange. La presser, verser le jus dans une casserole avec les zestes et les épices, faire réduire de moitié. réserver.

Emulsionner l'huile et le vinaigre de façon à faire une vinaigrette bien tonique, saler, lui incorporer l'échalote finement émincée et réserver.

Finition:

Arroser les asperges (encore tièdes si possible) du jus d'orange épicé puis de la vinaigrette.

Saler à la fleur de sel et parsemer d'un peu de piment.