

Salade d'asperges et oeuf frit
Chef Riccardo Bertolino pour Mixte Magazine



Pour 4 personnes

Vinaigrette oeuf-moutarde

- 2 gros œufs entiers
- 15 ml moutarde d'Orléans
- 15 ml moutarde de Dijon
- 15 ml vinaigre de Xérès
- 175 ml huile de pépins de raisin
- 60 ml huile d'olive
- Tabasco
- Sel et poivre

Portez une petite casserole d'eau à ébullition. Déposez-y doucement les œufs et cuire 3 minutes. Retirez les œufs de la casserole et passez les sous l'eau froide pendant 2 minutes. Cassez les œufs en deux, évidez-les et passez au mixeur avec la moutarde et le vinaigre.

Ajoutez doucement l'huile de pépins de raisin et l'huile d'olive en filet. Mélangez jusqu'à ce que la vinaigrette soit légère et mousseuse. Salez et poivrez selon votre goût. Réfrigérez.

Œufs croustillants

- 5 gros œufs entiers
- 30 ml vinaigre blanc
- 63 grammes farine
- 120 grammes chapelure fraîche
- Sel et poivre blanc frais du moulin
- Huile de friture

Portez une grande casserole d'eau à ébullition, ajoutez le vinaigre et une pincée de sel. Préparez un grand bol d'eau glacée et réservez. Faites bouillir 4 œufs pendant exactement 5 minutes, retirez-les de la casserole et plongez-les dans l'eau glacée.

Remplissez une friteuse ou une casserole au tiers avec l'huile et chauffez à 350°F. Dans un petit bol, fouettez l'œuf restant avec une pincée de sel et de poivre. Placez la chapelure et la farine dans des bols séparés. Assaisonnez. Pelez soigneusement les œufs bouillis, passez-les dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure avant de les réfrigérer. Juste avant de servir, passez les œufs une fois de plus dans la chapelure et faites frire, jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et croustillants. Retirez-les et faites égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant. Salez.

Salade et dressage des assiettes

- 12 asperges vertes
- 12 asperges blanches
- 1/4 bouquet de ciboulette, coupée en bâtons
- 1/4 bouquet de cerfeuil, effeuillé
- Jus de citron frais
- Huile d'olive
- Poivre noir frais du moulin
- Fleur de sel

Épluchez les asperges. Portez une grande casserole à ébullition. Plongez les asperges dans le pot et faites cuire à gros bouillon jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 6 minutes (peut varier en fonction de la taille des asperges). À l'aide d'une écumoire, retirez les asperges, égouttez-les, et placez-les dans un grand bol. Nappez de jus de citron, huile d'olive, sel et poivre selon votre goût.

Pour servir: dans une assiette ou un bol, placez trois tiges d'asperges blanches et trois tiges d'asperges vertes en cercle, en prenant soin d'alterner les couleurs et de placer les pointes vers l'extérieur. Avec un couteau dentelé coupez le petit côté de l'œuf afin qu'il se tienne dans l'assiette, puis coupez le gros côté à 1-cm du bord pour exposer le jaune. Placez l'œuf au centre des asperges, saupoudrez-le de sel et de poivre noir. Nappez les asperges avec la vinaigrette et garnissez avec le cerfeuil. Servez à température tiède.