

ASPERGES FAÇON DIPPING



Informations pratiques par Chef Cyrille Berland

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **15** min.

TEMPS DE CUISSON : **10** min.

DIFFICULTÉ : ★ ☆ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



Les Asperges

Liste des Ingrédients

1 botte d'asperges blanches

200 g de fromage frais
1 citron jaune
1 botte de coriandre fraîche
1 pincée de paprika fumé
1 orange

Préparation

Peler les asperges et cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante environ 5 à 6 min en fonction du calibre des asperges. Plonger aussitôt dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Préparer le fromage frais.

Diviser en 2.

Une première moitié, ajouter le zeste et le jus de citron, la coriandre ciselée, sel et poivre.

Le reste de fromage frais, relever d'une pincée de paprika, le zeste d'orange, détendre si besoin avec un petit peu de jus d'orange.

Présenter les différents fromages dans 2 petites verrines afin de pouvoir doper les asperges.