



Crostini d'asperges

Condiment de chèvre frais, Et de betterave



Amuse-bouche



4



30 min

Ingrédients

- 4 belles asperges vertes
 - Pour le condiment chèvre :
 - 25 g de chèvre frais
 - 0,3 dl de lait de vache
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel de céleri
 - Pour le condiment betterave :
 - 25 g de betterave cuite
 - 0,1 dl de vinaigre de riz
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 4 très fines tranches de baguette de campagne grillées à l'huile d'olive.
 - Sel et poivre
- ▶ Cuire les asperges à l'eau bouillante salée, les sortir encore croquantes.
- ▶ Les faire refroidir dans de l'eau glacée pour les maintenir très vertes.
- ▶ Tailler les pointes à 3 cm et émincer en rondelles les queues.
- ▶ Mixer le chèvre frais, le lait et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
- ▶ Assaisonner les queues et les pointes d'asperges séparément avec l'huile d'olive.
- ▶ Garnir les crostini avec les queues d'asperges.
- ▶ disposer harmonieusement les asperges, le condiment chèvre, et le condiment betterave.
- ▶ Assaisonner avec un mélange de fleur de sel, zeste de citron séché et 2 types de poivres (poivre long et de Madagascar) finement broyés.



Mauzac blanc - Cheverny blanc