

À croquer chez soi, la recette

TARTARE D'ASPERGES ET HOUMOUS, ŒUFS DE CAILLE

PAR MATTHIEU UGOLINI, CUISINIER SV GROUP



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

| | |
|--------------|-------------------------------------|
| 250 g | houmous SV |
| 500 g | asperges vertes |
| 500 g | asperges blanches |
| 500 g | tomates cocktail |
| 6 | œufs de caille |
| 200 g | salade de mesclun |
| PM | vinaigre balsamique |
| PM | huile d'olive |
| 1 | barquette de fleurs de bourrache |
| 1 | tige de thym |

PRÉPARATION

- > Couper les tomates cocktail en deux, les mettre sur une plaque avec silipat, saler légèrement.
- > Enfourner à 70°C pendant 4 h environ, les conserver dans de l'huile d'olive avec une tige de thym.
- > Cuire les œufs de caille 3 mn, les refroidir, les écailler et les couper en deux.
- > Éplucher les asperges vertes et blanches puis les blanchir, les garder croquantes selon les goûts.
- > Couper les tiges façon tartare et garder les têtes à environ 5 cm.
- > Mélanger les tiges sans les têtes et les assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive et balsamique.
- > Assaisonner la salade de la même manière.

MONTAGE

- > Au centre de l'assiette, à l'emporte-pièce, déposer un lit de houmous maison ou celui de SV.
- > Déposer le tartare d'asperges préalablement coupé sur le lit de houmous.
- > Superposer la salade de mesclun.
- > Déposer les têtes d'asperges, les œufs de caille et les tomates confites de façon harmonieuse.

AMÉLIORATION

- > Ajouter des points de pesto ou de crème de balsamique.