FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Grosses asperges au chutney de citron et crémeux à l'amande

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 PCE	Asperges blanches pelées 17/24 en boîte 4/4 TOQUELIA	0029502
0.1	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
1.5 PCE	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
1 PCE	Bâton de cannelle en sachet 500 g DUCROS	0004964
1 PCE	Piment langues d'oiseaux en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001574
PM	Sirop d'agave BIO en flacon 500 g SUNNY BIO	0133633
PM	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
0.2	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
10 kg	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.1	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318
0.2	Gingembre frais	~
1 PCE	oignon blanc	~
3 PCE	Citron confit au sel	~
0.25	Persil plat	~

Étapes de préparation

1. Préparer le chutney au citron confit, en commençant par égoutter et rincer à grande eau les citrons. Les peler avec un économe et hacher les zestes des citrons. Lever les segments pelés à vif et les couper en morceaux. Peler et hacher finement l'oignon.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. Porter à ébullition le mélange de miel, de vinaigre et d'épices (badiane, cannelle, piment et gingembre haché). Laisser caraméliser légèrement. Incorporer l'oignon, la purée d'ail et les laisser fondre. Ajouter la julienne et la moitié des segments de citron confit.
3. Laisser compoter à feu doux, jusqu'à épaississement du chutney. Réserver.
4. Préparer le condiment d'amande, mixer la poudre d'amande légèrement torréfiée au four, le reste de pulpe de citron confit, un peu de sirop d'agave et de jus de citron. Assaisonner d'un peu de sel et poivre.
5. Egoutter les asperges et les sécher sur du papier absorbant.
6. Pour le dressage, tailler les asperges en sifflets. Dresser le condiment d'amande sur le fond des assiettes. Déposer les morceaux d'asperges de manière harmonieuse. Ajouter quelques touches de chutney de citrons confits. Décorer de grandes feuilles de persil plat. Ce plat peut être servi tiède.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation