



LA RECETTE DE  
JULIEN SEBBAG

à réaliser à la maison

créatures

Julien Sebbag

## A FOREST

Par Julien Sebbag

Pour 2 personnes

- 1 œuf / 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de miel
- La moitié du jus d'un citron
- 5 cl d'un mélange d'huile d'olive et de tournesol
- 6 à 8 asperges vertes
- 40 g de chèvre frais
- 40 g de noix concassées
- 1 noisette de beurre
- Sumac (épice) et sel
- Feuilles de menthe (facultatif)

### *Préparation de la vinaigrette*

1. Séparez le jaune du blanc d'œuf.
2. Dans un bol, mélangez le jaune avec la moutarde.
3. Montez avec un mélange moitié huile d'olive moitié huile de tournesol jusqu'à avoir une consistance assez épaisse mais pas une mayonnaise!
4. Ajoutez le miel, le jus de citron et une pincée de sel.

### *Préparation des asperges*

1. Faites cuire les asperges à la vapeur pour les attendrir légèrement (6-7 minutes).
2. Plongez-les dans un bol d'eau glacée pour qu'elles restent bien vertes.
3. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
4. Dans une poêle très chaude, saisissez les asperges avec la noisette de beurre.
5. Quand elles sont bien colorées, ajoutez les noix et poursuivez la cuisson 1 minute.

### *Pour le dressage*

1. Dressez en déposant les asperges sur une couche de vinaigrette.
2. Rajoutez le chèvre frais (préférez un chèvre doux car les noix apportent de l'amertume).
3. Assaisonnez avec du sel et du sumac, et éventuellement de la menthe si cela vous chante!

