LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Asperges rôties burrata et Assemblage pour asperges

Asperges rôties burrata : une assiette simple et raffinée à préparer en un rien de temps. Les asperges vertes, légèrement caramélisées au four, gardent une texture croquante et fondante à la fois ; la burrata, crémeuse, apporte un cœur lacté qui adoucit la végétalité du légume. Un filet d'huile d'olive, quelques noisettes concassées pour le croquant, et une pincée d'Assemblage pour asperges à la sortie du four suffisent à révéler des notes florales, zestées et herbacées. Idéale pour un déjeuner printanier sur la terrasse ou comme entrée gourmande lors d'un dîner entre amis, cette recette invite à cuisiner immédiatement et à savourer la saison. Elle est accessible, rapide et demande peu d'ingrédients, parfaite pour les soirs où l'on cherche du goût sans complication.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 600 g d'asperges vertes, parées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- 2 burratas (environ 125–150 g chacune)
- 50 g de noisettes torréfiées et concassées
- 1 citron (zeste et un filet de jus)
- Assemblage pour asperges (à saupoudrer)
- Poivre noir fraîchement moulu

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage pour asperges

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Rince et sèche les asperges, casse la base si nécessaire et aligne-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Arrose les asperges d'un filet d'huile d'olive, tourne-les pour bien enrober puis répartis-les en une seule couche afin qu'elles rôtissent uniformément.

Enfourne 12 à 18 minutes selon l'épaisseur des asperges: elles doivent être tendres mais encore légèrement croquantes. Vérifie la cuisson à la pointe d'un couteau.

Pendant ce temps, concasse les noisettes et zeste le citron. Prépare les burratas en les sortant du réfrigérateur 10 minutes avant de servir pour qu'elles soient moins fermes.

Sors les asperges du four, arrose d'un filet de jus de citron si tu souhaites une pointe d'acidité. Répartis les asperges tièdes sur les assiettes.

Dépose une burrata au centre de chaque assiette ou partage-la à plusieurs. Parsème les noisettes concassées autour ou sur la burrata.

Juste avant de servir, saupoudre avec l'Assemblage pour asperges (voir dosage) et ajoute un tour de poivre noir. Termine par un filet léger d'huile d'olive et quelques zestes de citron.

Le conseil des Épices Curieuses

Mélange d'abord l'Assemblage pour asperges à un peu d'huile d'olive ou à du beurre fondu, puis nappe les asperges: cela fixe les arômes et assure une répartition uniforme. Pour un croquant plus marqué, torréfie légèrement les noisettes au four avant de les concasser.