

# ASPERGE BLANCHE, ASPERGE VERTE, SAUCE CONDIMENTÉE, FRITURE DE SALICORNE



**PORIONS :** 4

**HUILE :** ELITE

## • INGRÉDIENTS •

Amphora ELITE PM  
Asperges vertes 250g  
Asperges blanches 250g  
Gros sel PM

## PÂTE À FRIRE

Jaune d'œuf 1 pièce  
Fécule de maïs 30gr  
Farine 110g  
Eau gazeuse 15cl  
Salicornes 80g

## SAUCE

Crème de soja 20cl  
Moutarde 1 cuillère à café  
Vinaigre de Timut 1 cuillère à café  
Ketchup 2 cuillères à café  
Poudre d'ail 1 cuillère à café  
Ciboulette ciselé 1 cuillère  
Sel fin PM  
Poivre du moulin PM

1. Éplucher les asperges blanches et vertes. Les cuire à l'anglaise séparément en bottes. Puis, tailler en morceaux d'1 cm d'épaisseur et disposer en cercle.
2. Rassembler les ingrédients dans l'ordre indiqué, pour confectionner la sauce condimentée.
3. Préparer la pâte à frire.
4. Tremper les salicornes. Ensuite, frire dans de l'huile Elite chauffée à 170°C. Déposer sur le montage d'asperges.

## LE PLUS DU CHEF

La méthode de cuisson à l'anglaise, préserve la couleur des légumes verts.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •