L'Asperge Blanche confite au four

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 citron
- 500 grammes d'Asperges Blanches des Sables
- Du thym du jardin
- 10 anchois
- 6 C. à S. de câpres
- 5 C. à S. d'huile d'olive

Recette :

a) Faire préchauffer le four à 180°.

b) Éplucher et couper les asperges en deux dans le sens de la longueur. Déposer les demi-asperges sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

c) Pour la sauce : dans un mortier ou un appareil de cuisine, prélever les zestes de citron et le thym. Ajouter les anchois et les câpres. Écraser l'ensemble et ensuite verser le jus de citron et l'huile en filet. Bien mélanger l'ensemble et réserver.

d) Avec un pinceau, badigeonner les asperges avec la moitié de la sauce et faire cuire.

e) Servir les asperges chaudes avec le reste de sauce soit en accompagnement d'une viande, d'un poisson ou seule en entrée.

Bon appétit…