

SAINT-JACQUES AUX ASPERGES

Un plat de saison avec les opportunités du jardin et du marché, les premières asperges et les dernières Saint-Jacques qui, par chance, se croisent cette année, depuis début mars.

On ne peut faire plus simple.

Ingrédients par personne :

3 asperges

2 Saint-Jacques décoquillées et dé-sablées !

2 poêles et un plat de service préchauffé

huile d'olive, fleur de sel, poivre

Temps de préparation : 5 minutes

Dans une poêle, réchauffer une cuillère à café d'huile d'olive à feu vif, et y mettre les asperges fendues en quatre (dans la longueur !), faire cuire 4 minutes en les retournant de temps en temps. Elles doivent dorer mais rester croquantes.

Dans l'autre poêle, réchauffer autant d'huile d'olive à feu vif, et y faire cuire les Saint-Jacques 3 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Quand les ingrédients ont pris une belle couleur dorée, un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel sur chaque Saint-Jacques et c'est terminé... Déposer dans un plat chaud et servir sans tarder. À déguster avec un mâcon blanc qui se mariera parfaitement à cette entrée bien goûteuse.

Recette proposée par Luc Marie-Claude.

Mots-clés :