

ASPERGES À LA GREMOLATA CITRONNÉE

Ingrédients : pour 4 portions

- 454 g (1 lb) d'asperges, parées
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat ciselé
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe (15 ml) d'échalote française, hachée
- Le zeste râpé et le jus d'1 citron
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive (*au citron pour moi*)
- Fleur de sel et poivre

Préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les asperges jusqu'à ce qu'elles soient *al dente* (4-5 minutes tout au plus). Égoutter.
2. Dans un bol, bien mélanger le persil, la ciboulette, l'échalote et le zeste de citron.
3. Déposer les asperges dans un plat de service et arroser d'huile.
4. Parsemer de gremolata.
5. *Arroser de jus de citron.*
6. Saler et poivrer.
7. *Servir (j'ai fait une présentation en portion individuelle)*

Note :

- Typiquement italienne, la gremolata est un mélange de persil frais haché, d'ail et de zeste de citron servi en accompagnement de l'osso buco. Plusieurs variantes existent selon les goûts. Dans le cas de cette recette, l'échalote sèche remplace l'ail. *J'y ai mis ma touche personnelle en y ajoutant de la ciboulette.*

Source : déclinaison d'une recette de Ricardo

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/3559-asperges-a-la-gremolata-citronnee>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 4 juin 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/06/asperges-la-gremolata-citronnee.html>