



Le Miam d'Emilie



Entrées, verinnes et apéro > Sablé printanier



Pour 2 gros sablés

Sablé printanier

Temps de préparation : 30minutes.
Temps de cuisson : 20minutes.

Mode de cuisson :



- 40g comté
- 40g jambon cru (1 tranche épaisse)
- 40g farine
- 40g beurre
- 10 asperges vertes

- 40g jambon cru (1 tranche épaisse)
- 40g farine
- 40g beurre
- 10 asperges vertes
- 3 CàS de confitade de tomates séchées ou tapenade
- 1 botte de petits oignons grelots
- pignons de pin
- ciboulette (ou basilic ou persil) frais ou congelé
- facultatif : piment espelette

Me voici de retour avec une recette printanière. S'il y'a bien un légume que j'affectionne à cette période de l'année, ce sont les asperges! Alors si tu es à court d'idées pour une entrée, je te propose une petite entrée toute simple à réaliser mais qui fait son effet ! Un sablé parfumé au comté (en bonne franc-comtoise par adoption que je suis ^^), recouvert d'un confit de tomates séchées ; le tout surmonté d'asperges vertes, de petits oignons grelots au goût doux et parfumé et de pignons de pin pour leur croquant. Une entrée toute en finesse qui m'a beaucoup plu par ces différents jeux de texture, alliant la douceur des asperges au croquant du sablé et au piquant du confit. Tout beau, tout frais, tout printanier : à essayer très vite !

Préparation du sablé

Préchauffe le four à 180°C

Mélange dans un saladier : 30g de comté râpé, le jambon cru, la farine et beurre à la main afin d'obtenir une pâte homogène.

Sur ton plan de travail fariné ou entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étale cette pâte pour qu'elle ait environ 5mm d'épaisseur

Découpe 2 rectangles de pâte d'environ 10 cm de long et 4 cm de large.

Les disposer sur du papier sulfurisé et les cuire pendant 18 minutes.

Au besoin, recoupe un peu les bords à la sortie du four pour avoir des sablés aux bords bien nets.

Préparation des asperges

Pendant que ça chauffe, prépare tes asperges : les laver, les éplucher à l'aide d'un économe en partnt du bout et pas de la pointe, puis les couper de manière à ce qu'elles soient toutes de la même hauteur (environ 10 cm)
Ensuite, attache-les toutes ensemble avec de la ficelle de cuisine, ou à l'aide d'un élastique.

Dans une casserole, mettre à bouillir de l'eau avec du gros sel.

Une fois que ça bout, baisse un peu le feu (genre 7 sur 10) et positionne les asperges debout dans ta casserole.

En disposant la botte d'asperges verticalement dans l'eau avec les points hors de l'eau, cette technique appelée « cuisson à l'anglaise » permet une cuisson à l'eau des tiges et des pointes à la vapeur. Il faut compter environ 15 minutes pour la cuisson.

Pour une cuisson plus simple, il te suffit de les plonger dans un grand volume d'eau, mais avec le risque que les pointes des asperges cassent. Dans tous les cas, pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre comme dans du beurre, c'est que la cuisson est à point.

Une fois cuites, plonge les asperges dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons (pour qu'elles gardent une belle couleur verte ;)

Egoutter et réserver

Préparation des oignons grelots

Epluche les oignons grelots et coupe-les en deux.

Dans une poêle avec une noix de beurre, faire dorer 5 min ces oignons sur les deux faces.

Dressage

Une fois les sablés cuits et refroidis, étale du confit de tomates ou de la tapenade rouge sur le dessus.

Puis dépose les asperges, les unes à côté des autres.

Recouvre les asperges d'une tranche fine de Comté.

Décore les sablés d'oignons grelots, de piment d'Espelette, d'un peu de tiges de ciboulette ou autre herbe fraîche, et de pignons de pin torréfiés.

A déguster avec une salade et une petite sauce à base de vinaigre balsamique.