

# Asperges rôties façon mimosa

Bonjour à toutes et tous

Après plus d'un an d'installation dans le Gers et en pleine campagne, je remarque que mes goûts culinaires ont notablement changé. L'accès à des produits locaux paysans font que je re-découvre les saveurs de certains ingrédients bruts, les apprécie encore plus, et oriente préférentiellement mes « recettes » vers la simplicité. Ce printemps par exemple, j'ai re-découvert [les asperges](#). Longtemps elles n'ont pas trop eu mes faveurs avec leur goût et leur texture « molle » une fois cuite. Puis j'ai mis les pieds dans l'option « asperge crue » en salade (cf. cette recette) , où j'ai adoré leur fraîcheur et dans l'option « l'asperge rôtie au four » où j'adore ce goût rôti presque caramélisé et sa texture « comme il faut », ni trop molle, ni trop ferme.

Bref, à l'issue de la 3e itération de l'année d'asperges rôties j'ai bien fini par chercher une idée pour changer un peu de ma dégustation « au plus simple appareil. » Dans mes différents post-it de recette, j'avais mis de côté le concept des asperges mimosa (source [ici](#).) : des asperges cuites servies froides, avec une sauce au fromage blanc et saupoudrées d'œuf haché. C'est plutôt servi en entrée, mais je me suis dit que cela devrait bien marcher en plat végétarien. A l'itération suivante des asperges rôties, j'ai donc testé. En étant franche, l'idée est vraiment excellente. La « sauce faisselle » amène de l'onctuosité et de la fraîcheur; l'œuf dur amène du crémeux et l'asperge une saveur végétale. C'est délicieux, pour un plat relativement léger et simple à réaliser. Je suppose que c'est aussi proposable frais en entrée, mais je n'ai pas essayé.

Même si c'est loin de révolutionner la cuisine des asperges, je voulais partager cette idée avec vous. Si vous ne connaissez pas, cela peut vous permettre de changer. Et si vous cuisinez les asperges mimosa classiques, cela peut être une délicieuse variante. En tout cas, j'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- ASPERGES RÔTIÉS -  
FAÇON MIMOSA



## **Recette : Asperges rôties façon mimosa**

**Saison de la recette : Mi Avril – Mi Juin**

**Temps de préparation : 30 min (lié épluchage asperges)**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 2 bottes d'asperges (cf. 1)
- 200 g de faisselle (cf. 2)
- 1 cuillerée de jus de citron
- 1 petite botte de ciboulette (ou un mélange ciboulette et persil)
- 4 œufs
- sel, poivre
- huile d'oliv

### **Réalisation**

- Lavez les asperges, pelez-les puis retirez le pied s'il est un peu sec.
- Disposez les asperges dans un plat, arrosez d'un filet d'huile, salez légèrement puis faites les griller au four pendant 30 minutes à 180°C.
- A côté, faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs : 10 minutes dans de l'eau bouillante.
- Lavez les herbes, égouttez soigneusement, puis hachez les. Mélangez avec la faisselle. Ajoutez le jus de citron, sel et poivre à convenance
- Quand les œufs sont cuits, écalez-les puis coupez en petits cubes.
- Une fois les asperges cuites, dressez 4 assiettes ou un plat de service en y répartissant les asperges, puis la « sauce » faisselle, puis l'œuf haché.

Servez ces asperges mimosa avec asperges rôties chaud ou à température ambiante. Laissez vos convives re-saler à convenance.

---

**Astuces :**

- (1) Les asperges vertes ou blanches sont à votre choix : les blanches sont plus douces en saveur, les vertes ont une saveur plus végétale.
  - (2) Si vous en trouvez, je vous conseille la faisselle de chèvre qui est naturellement légèrement acide. Dans ce cas, n'ajoutez pas de jus de citron.
  - A l'avance : si vous souhaitez pré-préparer ce plat à l'avance, rôtissez les asperges , cuisez les œufs durs puis réservez le tout au réfrigérateur. Faites l'assemblage au dernier moment. A noter que les asperges rôties ont une allure légèrement moins appétissante si elles attendent un peu (testé..), mais elles sont tout aussi savoureuses
-