



Asperges façon mimosa

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc.

Les vins blancs de Vacqueyras surprennent par leur fraîcheur et leur équilibre, c'est pourquoi nous avons choisi une recette en accord avec un Vacqueyras blanc fruité, idéal pour un mois de mai, où les asperges sont de saison.

Avec ses beaux arômes de fruits exotiques, agrumes et petites fleurs blanches ... Une belle onctuosité en bouche, finesse et fraîcheur qui procurera un joli équilibre avec cette recette d'asperges mimosa.

Ce vin blanc sera apprécié servi frais entre 10° et 12°C.

Si élevé en fût de chêne, il sera plus complexe avec des notes de vanille, des notes beurrées et de fumé.

Trouver un accord parfait entre un plat et un vin reste un exercice de style périlleux pour tout gastronome. Le plat sonde le vin, révélant en lui des saveurs inattendues, des arômes insoupçonnés, des talents cachés.

Un accord "mets et vin" accompli, c'est surtout savoir surprendre, en étant toujours dans le respect des bonnes choses.

INGREDIENTS : *(pour 2 personnes)*

- 500 g d'asperges blanches
- 1 yaourt grec (pour moi de brebis)
- jus de citron
- huile d'olive
- 1 c.à. dessert de moutarde
- 1 c.à. dessert de miel d'acacia
- sel, poivre du moulin
- 2 oeufs durs
- Ciboulette ou vert de cebette

PREPARATION :

Laver et éplucher les asperges.

Cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes selon la cuisson désirée.

Réserver.

Préparer la sauce "Mimosa" :

Dans un petit bol mélanger le yaourt, la moutarde, l'huile d'olive, miel d'acacia.

Sel et poivre du moulin.

Émulsionner avec le jus de citron.

Râper les œufs durs sur une râpe à petits trous.

Placer les asperges sur une assiette de service.

Arroser généreusement de sauce et saupoudrer de oeufs râpés et de ciboulette. Accompagné d'un verre de vin blanc de Vacqueyras.