



Asperges des Sables des Landes IGP façon Fish & Chips

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg d'Asperges des Sables des Landes IGP
- 33 cl de bière blonde
- 1,5 c. à café de levure de boulanger déshydratée
- 235 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 1 c. à café de sel
- 50 g de mayonnaise
- 100 g de fromage blanc
- 2 c. à s. de cornichons
- 2 c. à s. de câpres
- 5 c. à s. de cerfeuil et estragon hachés
- Poivre
- Huile de friture neutre (tournesol par exemple)

1. Mélanger la bière avec la levure, le sel, la farine et la féculé. Couvrir le bol, laisser reposer 2 heures à température ambiante puis ajouter environ 50 ml d'eau froide pour obtenir une texture de crème dense.
2. Pour la sauce, hacher au couteau les cornichons, les câpres et les herbes. Mélanger avec la mayonnaise, le fromage blanc, saler et poivrer. Réserver au frais.
3. Préchauffer de l'huile de friture à 180°C. Eplucher les Asperges des Sables des Landes IGP et couper le pied.
4. Verser de la farine dans une assiette, saler, poivrer et y rouler les asperges, avant de les plonger dans la pâte puis dans l'huile de friture chaude. Procéder avec peu d'asperges à la fois et laisser cuire 5 à 10 minutes jusqu'à avoir une belle couleur dorée. Egoutter les asperges sur un papier absorbant et servir avec la sauce.

Petit plus

Rajoutez des frites et une purée de petits pois pour des Asperges des Sables des Landes IGP façon « Fish & chips » comme en Angleterre !

© Annelise Chardon pour les Asperges des Sables des Landes IGP