


ASPERGES RÔTIES À LA VANILLE ET CREVETTES GRILLÉES

Préparation	15min
Cuisson	15 min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

	Pour la vinaigrette	1 pincée de Muscade noix FUCHS pour assaisonner
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc		1 pincée de sel de table au sel de mer pour assaisonner
1 cuillère à café de moutarde mi-forte		Pour les crevettes
2 cuillères à café d'Assaisonnement Sel Persillade FUCHS		400 g de crevettes
1 gousse de vanille Bourbon		2 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 tiges d'asperges blanches		1 cuillère à café d'Assaisonnement pour Poisson FUCHS
12 tiges d'asperges vertes		1 pincée de Muscade noix FUCHS pour assaisonner
3 cuillères à soupe d'huile d'olive		1 pincée de sel de table au sel de mer pour assaisonner

Préparation :

1. Pour la marinade, fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines et, dans une petite jatte, les mélanger avec le vinaigre de vin blanc, la moutarde et l'assaisonnement sel Persillade. Réserver et laisser infuser.
2. Éplucher les asperges blanches et couper les talons durs. Ne pas éplucher les asperges vertes. Rompre simplement les extrémités dures. Cuire les deux variétés d'asperges séparément. Les blanches environ 6 minutes et les vertes 2 minutes. Ensuite, les plonger dans de l'eau froide et bien les laisser égoutter.
3. Couper les tiges d'asperges en deux. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les asperges à feu vif pendant 2-3 minutes en remuant.



4. Les laisser dorer un peu. Ensuite, assaisonner les asperges avec la vinaigrette et un peu de noix de Muscade
5. fraîchement râpée. Saler éventuellement. Dresser les asperges dans des coupelles ou des assiettes creuses.
6. Assaisonner les crevettes avec l'Assaisonnement pour Poisson et les faire griller 2 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive. Dresser sur les asperges.

