

RECETTE

Salade d'asperges et noix de Saint-Jacques

Le jeune chef Denny Imbroisi, qui fait parler de lui depuis sa participation à l'émission Top Chef, a imaginé et réalisé pour la cave à vin Wolfberger des recettes estivales pour des parfaits accords mets-vins.

Ingrédients pour 4 personnes :

10 asperges vertes, 5 asperges blanches, 8 noix de Saint-Jacques, 1 concombre, 1 radis noir, huile d'olive extra-vierge, 1 citron vert, 1 citron jaune, 20 g de vinaigre de citron, pousses de basilic ou de coriandre, fleur de sel et poivre.

Réalisation du condiment de citron jaune salé :

Laver le citron, le couper en morceaux avec la peau, le faire bouillir dans de l'eau salée pendant 9 minutes, l'égoutter puis mixer à chaud.

Déroulé de la recette :

Cuire 6 asperges vertes pendant 1 minute à l'eau bouillante salée.

Les débarrasser dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson et les découper en tronçons. Éplucher et couper très finement les 5 asperges blanches crues à la mandoline. Ajouter du sel et de l'huile.

Mariner les noix de Saint-Jacques

tranchées finement avec sel, poivre, huile, la peau et le jus des citrons verts pendant 5 minutes.

Dresser sur une assiette les tronçons d'asperges vertes cuites avec les noix de Saint-Jacques au centre, accompagnés des copeaux d'asperges blanches crues, le concombre et le radis noir finement tranchés à la mandoline.

Agrémenter de quelques points de condiment, puis ajouter l'huile d'olive et la coriandre (selon le marché) pour plus de fraîcheur.

Accord mets-vins : Muscat Signature 2014, Wolfberger. Les notes florales du Muscat se marient avec élégance à la fraîcheur des asperges et la finesse des noix de Saint-Jacques crues.

Note de dégustation : Ce Muscat d'un beau jaune pâle, marqué par un nez de raisin frais croquant, développe de subtiles notes de litchi



Asperges et Muscat, un bel accord.

Photo Caspar S. Mlskin

et de rose. L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une belle per-

sistance des notes de raisins frais en finale.