

# Asperges grillées

du Chef Aurélien Poirot



## Instructions:

Asperges grillées Blanches ou vertes, privilégier des asperges de gros calibres !

Je ne cuis jamais une asperge à l'eau, elle y perd tout ses arômes, elle devient molle et plus amer.

Cette méthode de cuisson dite « sèche » change absolument tout pour les asperges, elle concentre leurs sucrosités naturelles ainsi que les goûts.

Bien éplucher les asperges, surtout les blanches (Conseil : ne pas hésiter à faire 2 tours d'économe).

Assaisonner les asperges au sel fin entre 2 et 3 heures avant la cuisson, le sel va attendrir les fibres et détendre les asperges.

Juste avant la cuisson, les huiler légèrement puis les griller sur le BeeGrill en prenant soin de les retourner pour avoir une belle caramélisation uniforme.

En fin de cuisson, si on le souhaite, saupoudrer de poudre de curry ou de paprika fumé, mais attention pas avant au risque de faire brûler les épices !

Servir les asperges avec quelques oignons nouveaux également grillés, quelques quartiers de fraises Gariguettes, variété la plus acidulée, un beau filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.

Le Printemps dans l'assiette !