

# Asperges, jambon et vinaigrette de tomate pimentée et basilic

---

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

---

### Pour 2 personnes

---

#### POUR UN PETIT BOCAL DE VINAIGRETTE DE TOMATE

*2 cuillères à soupe de sauce tomate Arrabiata*

*Huile d'olive*

*Condiment blanc Balsamique*

*1 grosse échalote*

*Quelques feuilles de basilic frais*

*Fleur de sel – Poivre au moulin*

#### POUR LA RÉALISATION DU PLAT

*2 tranches de jambon de Bayonne de 12 mois d'affinage en chiffonnade*

*10/12 asperges blanches*

*Vinaigrette de tomate*

*Quelques feuilles de Basilic pour la déco*

## PRÉPARATION

---

- Eplucher les asperges et couper leur base
- Faire cuire les asperges durant 8/10 minutes au cuiseur vapeur. Réserver
- Déchirer à la main le jambon de Bayonne en chiffonnade
- Eplucher l'échalote et la ciseler
- Ajouter un mince filet d'huile dans une poêle et faire fondre l'échalote.
- Ajouter 2 grosses cuillères à soupe de sauce tomate Arrabiata. Remuer
- Ajouter un petit filet d'huile d'olive et un filet d'eau pour délayer la sauce tomate.
- Ajouter 3 feuilles de basilic lavé et ciselé. Remuer le tout, cuire **5 minutes** et réserver.
- Réaliser une vinaigrette en grande quantité dans un petit bocal (1 cm de vinaigre blanc balsamique et 3 cm d'huile environ) Sel et poivre.
- Ajouter la préparation à la tomate. Fermer le bocal et bien secouer.
- Répartir les asperges dans les assiettes
- Disposer harmonieusement des morceaux de chiffonnade de jambon
- Arroser le tout de vinaigrette
- Décorer avec une ou deux feuilles de basilic
- Servir aussitôt avec le reste de vinaigrette servie à part

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- Vous pouvez réaliser cette sauce avec des tomates. Dans ce cas retirez la peau et la mixer avec de l'échalote et du basilic. Ajouter cette préparation à un bocal de vinaigrette faire avec du vinaigre balsamique blanc, de l'huile d'olive du sel et du poivre réalisée au préalable.

2- Ajustez le temps de cuisson des asperges en fonction de leur grosseur.! Dégustez les tièdes c'est meilleur