

Asperges Méditerranéennes



(Pour 4 personnes)

- 1 botte d'asperges (parées)

Sauce au Tahin

- 1/4 tasse (60 ml) feuilles de persil frais
- 1/3 tasse (90 ml) feuilles de menthe fraîche
- 2 oignons verts (coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm))
- 1/4 tasse (60 ml) jus de lime
- 1/4 tasse (60 ml) eau
- 1/2 tasse (125 ml) tahini
- 1 c. à thé (5 ml) Demi Sel Windsor®, divisée
- 1/2 c. à thé (2 ml) Poivre noir Windsor, fraîchement moulu
- 1 c. à soupe (15 ml) zeste de lime



Garniture

- 2 c. à thé (10 ml) zeste de lime
- 2 c. à thé (10 ml) jus de lime
- Poivre noir Windsor, fraîchement moulu
- 2 c. à soupe (30 ml) pistaches rôties et salées, décortiquées et grossièrement hachées
- 5 à 8 petites feuilles de menthe

Astuce : La sauce tahini peut être préparée un ou deux jours à l'avance et réfrigérée dans un contenant hermétique. Laissez-la reposer à température ambiante avant de servir.

Préparation

1. Dans un robot culinaire, mélanger le persil, la menthe, les oignons verts, le jus de lime, l'eau et le tahini jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Si le mélange est trop épais, ajouter 1 à 2 c. à soupe (15 mL à 30 ml) d'eau ou de jus de lime. Goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin.
2. Verser la sauce dans un bol et incorporer le zeste de lime. Réserver.
3. Préchauffer le four à 425°F (220°C). Étendre les asperges en une seule couche sur une plaque de cuisson. Saupoudrer de 1/4 c. à thé (1 ml) de Demi Sel Windsor. Cuire au four de 10 à 15 minutes, en remuant délicatement à mi-cuisson, jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
4. Étaler la sauce tahini dans le fond d'un plat de service. Disposer les asperges rôties par-dessus. Arroser de jus de lime, ajouter le zeste et poivrer au goût. Parsemer de pistaches et de feuilles de menthe. Servir immédiatement.
5. Conserver le reste de sauce tahini dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours.

