

ASPERGES, ORANGES SANGUINES, LARDO DI COLONNATA

Par Fabien Torrente - Chef du restaurant BUBO

Pour 4 personnes

12 asperges

12 petites tranches de *Lardo di Colonnata*

4 oranges sanguines

20 g de noisettes

100 g d'huile d'olive

1 botte de cébettes

Sel, poivre, sumac



- Retirez les aspérités rigides en forme de triangle qui se trouvent sur les tiges des asperges, en faisant glisser un petit couteau (on appelle cela « écussonner » les asperges).
- Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 4 min, refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Taillez les asperges de façon à ce qu'elles aient toutes la même longueur, enroulez leur base avec le lard. Taillez les surplus tendres en salpicon, c'est-à-dire en tout petits dés.
- Pelez les oranges à vif en retirant toute l'écorce, puis levez les suprêmes (segments de pulpe) qui se trouvent entre les membranes. Récupérez le jus.
- Montez le jus en vinaigrette avec l'huile d'olive, 12 g de sumac, du sel et du poivre, puis ajoutez le salpicon d'asperges.
- Torréfiez les noisettes déposées sur une plaque pendant 15 min dans le four préchauffé à 180 °C. Laissez-les refroidir, frottez-les entre les mains pour retirer la peau puis coupez-les en deux.
- Taillez les cébettes en sifflet, c'est-à-dire en rondelles coupées en biais.
- Sur une assiette, disposez harmonieusement les asperges enrobées de lard, les suprêmes d'orange, les noisettes et les cébettes. Versez la vinaigrette par-dessus.