

# Asperges du Val de Loire, émulsion à l'huile de Noisettes

Par Christophe Lunais, Les Closeaux à Vallières-les-Grandes  
Avec un vin AOC Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny



## Ingrédients pour 4 personnes

- 75 g de farine
- 60 g de beurre
- 75 g de noisettes
- 1 kg d'asperges blanches
- 10 cl de crème fleurette
- PM Huile de Noisettes
- 1 Citron

## Crumble à la noisette

1. Mixer les noisettes en poudre (laisser quelques morceaux).
2. Mettre dans une calotte avec la farine et le beurre.
3. Travailler à la main jusqu'à ce que ce soit granuleux.
4. Préchauffer le four à 180 °.
5. Mettre sur une plaque puis cuire 12 min.

## Asperges

1. Eplucher les asperges.
2. Les mettre dans une casserole avec une noix de beurre, un zeste de citron et une pincée de sel.
3. Mouiller à mi-hauteur, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Porter à ébullition pendant environ 7 min, vérifier la cuisson.
5. Récupérer le jus de cuisson, mettre la crème fleurette et une cuillère à soupe d'huile de noisettes, mixer puis rectifier l'assaisonnement.
6. Dresser les asperges, napper avec le jus crémé, mettre quelques zestes de citron et du crumble.



## Le Vin

**Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny**

Le Cour-Cheverny est un vin sec et vif qui se caractérise par une belle longueur en bouche.

Il peut être dégusté pendant sa jeunesse, avec un côté fruité plus affirmé, mais également dans son vieillissement. Le visuel se révélera plus doré et de nouvelles saveurs, comme le miel et l'acacia, feront leur apparition.

Ce vin accompagnera parfaitement asperges, poissons, fruits de mer ou encore viande blanche.