

# **TARTARE D'ASPERGES POURPRES, FRAISES ET AVOCAT**



## **Ingrédients pour 6/8 personnes :**

300 g d'asperges pourpres  
250 g de fraises de pleine terre  
1 avocat de 180/200 g  
25/30 g de jus de citron vert  
25 g d'huile parfumée au basilic  
25 g d'huile d'avocat  
4/5 g d'huile d'amande douce  
15 g de bon vinaigre balsamique  
6 grosses feuilles de basilic  
QS sel et poivre

Couper la tête des asperges pourpres et les réserver au frais.

Suivant leur grosseur, couper les tiges des asperges pourpres en 2 ou en 4 dans le sens de la longueur puis dans le sens de la largeur en petits tronçons de 4/5 mm.

Laver les fraises, bien les sécher et les équeuter. Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et le peler. Ensuite, couper les fraises et l'avocat en petits dés de 5/6 mm.

Dans un saladier, rassembler les tronçons d'asperges pourpres et les petits cubes de fraises et d'avocat. Ciseler les feuilles de basilic et les ajouter à ce mélange. Ensuite, réunir et homogénéiser le jus de citron vert, l'huile aromatisée au basilic, l'huile d'avocat, l'huile d'amande douce et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer selon votre goût.

Bien mélanger le tartare vinaigré obtenu et le mettre au frais pendant une heure. Remélanger une deux fois au cours de ce repos.

Dans chaque assiette, à l'aide d'un cercle inox de 6 ou 7,5 cm de Ø et de 4 cm de hauteur, dresser les tartares en les tassant bien avec le dos d'une cuillère. Décorer chacun d'eux avec quatre demi têtes d'asperges pourpres.

Servir aussitôt.

NB : vous pouvez varier cette recette en remplaçant l'huile d'avocat par un mélange à parts égales d'huile de noisette et d'huile d'olive noire ... ou d'autres huiles suivant votre goût.