

# Mathieu Cloutier

Juge à *Ça va chauffer!*, le chef propriétaire du Kitchen Galerie nous propose une recette parfaite pour l'entrée d'un brunch printanier.



Vous pouvez pocher vos œufs à l'avance. Plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson et réchauffez-les une fois que les garnitures sont prêtes.

## Salade d'asperges grillées, œuf poché et parmesan

Préparation: 30 min • Cuisson: 30 min • Portions: 4

<b>40 asperges</b> , le bout cassé	<b>8 oignons cipollinis</b> , pelés
<b>10 ml</b> (2 c. à thé) d'huile d'olive	<b>2 gousses d'ail</b> , pelées
<b>1 L</b> (4 tasses) d'eau	<b>2 feuilles de laurier</b>
<b>15 ml</b> (1 c. à soupe) de gros sel	<b>2 branches de thym</b>
<b>4 œufs</b>	<b>60 ml</b> (1/4 tasse) d'huile de noix
<b>30 ml</b> (2 c. à soupe) de vinaigre blanc	<b>1 barquette de roquette</b>
<b>60 ml</b> (1/4 tasse) de vinaigre balsamique	<b>100 g</b> (1 tasse) de parmesan, en copeaux
<b>45 ml</b> (3 c. à soupe) de sucre	<b>Sel et poivre noir frais moulu</b> , au goût

- 1 Préchauffer le grill ou le barbecue.
- 2 Dans un grand bol, enrober les asperges d'huile d'olive, saler et poivrer. Griller 1 minute de chaque côté à feu vif.
- 3 Dans une grande casserole, amener à ébullition l'eau et le gros sel. Préparer un bol d'eau glacée. Casser les 4 œufs dans 4 petits contenants. Verser le quart du vinaigre blanc sur chaque œuf. Remuer l'eau bouillante avec une cuillère pour créer un léger tourbillon et verser délicatement les œufs, un par un. Cuire 3 1/2 minutes à feu moyen. Retirer les œufs avec une écumoire et les plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
- 4 Dans une casserole, amener à ébullition le vinaigre balsamique, le sucre, les cipollinis, l'ail, le laurier et le thym. Cuire 15 minutes à feu doux. Retirer les oignons et les réserver. À l'aide d'un tamis fin, passer et verser le liquide dans une autre casserole. À feu vif, réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Tiédir à température ambiante.
- 5 Monter une vinaigrette en fouettant vigoureusement le sirop de balsamique tiède et l'huile de noix. Dans un grand bol, combiner la roquette, les asperges et les cipollinis, puis napper de vinaigrette et assaisonner.
- 6 Disposer la salade dans 4 assiettes, ajouter un œuf par assiette et décorer de copeaux de parmesan.



Pour plus de recettes mettant en vedette les produits locaux, procurez-vous le livre *Kitchen Galerie*, de Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis.