

# *Asperges panées au poivre de Sichuan et grenade*

## *Pour 2 personnes*

*10 asperges*

*1 œuf*

*Chapelure*

*1 cuil à café de poivre de Sichuan*

*1 burrata de 200g*

*1/4 grenade*

*vinaigre balsamique*

*Fleur de sel*

Préparez les asperges: lavez-les, coupez les pieds et plongez-les 8 minutes dans de l'eau bouillante. A la fin de la cuisson plongez les asperges dans de l'eau glacée pour fixer la couleur puis égouttez-les.

Battez l'œuf dans une assiette, versez la chapelure mélangée au poivre de Sichuan moulu dans une seconde assiette.

Passez les asperges dans l'œuf battu puis dans la chapelure

Faites chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une poêle puis faites dorer les asperges panées, en les faisant tourner dans la poêle juste le temps que le panure soit bien dorée.

Egouttez la burrata et coupez-la en deux

Répartissez les asperges dans deux assiettes, déposez 1/2 burrata sur les asperges, saupoudrez-la de fleur de sel, arrosez d'un filet de vinaigre balsamique et parsemez de graines de grenade. Servez.