

Pavé de Lieu en croûte d'amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 6 pavés de lieu
- . 1 kg d'asperges vertes
- . 4 échalotes
- . 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- . 40 g de poudre d'amandes
- . 40 g de farine
- . 2 cuillère à soupe de chapelure
- . 2 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- . 60 g de beurre
- . 10 cl d'huile d'olive extra vierge du [Moulin de Velaux](#)
- . quelques graine de fenouil [Le Tour du Monde en Epices](#)
- . sel aux algues [Le Guérandais](#)
- . poivre blanc de Penja [Terre Exotique](#)

Préchauffer le four Th 8 (240°C).

Poser les pavés de poissons dans un plat huilé. Mélanger en sable grossier dans un saladier 40 g de beurre mou avec la farine, la poudre d'amandes, la chapelure, le gingembre râpé, une pincée de sel et du poivre.

Répartir une couche fine sur les pavés. Napper vos pavés de quelques graines de fenouil.

Enfourner et cuire 12 à 15 minutes.

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée juste croquantes.

Egouttez-les et réchauffez-les avec 20 gr de beurre dans une sauteuse, poivrez.

Hacher grossièrement les échalotes. Mixez-les avec le vinaigre, l'huile, sel et poivre en ajoutant le jus de cuisson du poissons.

Disposer les pavés sur les assiettes avec les asperges et un cordon de jus.