

# *Filet de St Pierre, Asperges et Moutarde aux Noix*

## *Ingrédients*

Pour 4 personnes :

4 aiguillettes de St Pierre  
8 pointes d'asperges  
1 sac d'asperges congelées  
8 piquillos en brunoise  
1 pot de moutarde aux noix  
PM : sel, beurre, huile d'olive, fleur de sel.

## *Préparation*

- 1- Cuire le sac d'asperge dans une chauffante bouillante salée.
- 2- Les rafraîchir et les mixer avant de les passer au tamis. Assaisonner.
- 3- Cuire les pointes d'asperges dans l'eau et rafraîchir. À l'envoi, rouler les dans l'huile d'olive et ajouter de la fleur de sel.
- 4- Poêler les aiguillettes dans l'huile d'olive côté peau, saler. Finir la cuisson 2 min au four à 120°C
- 5- Ajouter au moment le mélange moutarde aux noix et piquillos sur vos filets.