Arnaud Leclercq

Entrées chaudes aux légumes

Velouté d'asperges blanches, oeuf mollet et viande des grisons

45 min	25 min	20 min	0	293
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté d'asperges

1. Éplucher les asperges à l'aide d'un économe et les ficeler pour leur donner une position verticale.
2. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
3. Porter à ébullition une casserole d'eau salée et plonger les asperges pointes vers le haut.
4. Les cuire jusqu'à ce qu'une lame d'un couteau puisse pénétrer dans la chair sans résistance.
5. Sortir les asperges de l'eau à l'aide d'une écumoire et les plonger dans le saladier d'eau glacée.
6. Couper les pointes des asperges à l'aide d'un couteau d'office et les réserver.
7. Tailler les queues d'asperge en dés puis hacher l'ail et ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
8. Faire chauffer une poêle avec du beurre et y faire suer les queues d'asperge, l'ail et l'échalote.
9. Mouiller avec le bouillon et la crème. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
10. Faire cuire 20 minutes à petits frémissements.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté d'asperge, l'oeuf et la viande

- 300 g **Asperge(s) blanche(s)**
- 200 ml **Bouillon de volaille**
- 200 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 60 g **Viande de boeuf séchée**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Echalote(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Beurre**
- 1 **Vinaigre de vin**
- 1 **Sel**
- 1 **Glaçon(s)**

11 Retirer la poêle du feu, verser le mélange dans un bol et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

12 Passer la préparation dans un chinois à l'aide d'une maryse et réserver.

Étape 2

Préparation des oeufs mollets

1 Casser les œufs individuellement dans des ramequins.

2 Faire chauffer de l'eau vinaigrée dans une casserole et y plonger les œufs quand elle frémit. Il s'agit de les pocher pour que le jaune ne se solidifie pas.

3 Laisser cuire pendant 7 minutes puis les plonger dans le saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson. Réserver.

Étape 3

Dressage

1 Verser le velouté dans un récipient adéquat et déposer un œuf dessus.

2 Déposer les pointes d'asperges, des brochettes de viande des grisons et servir.