



Apéritifs et entrées
Crème d'asperge



1h15 **30 min** **15 min** **30 min** **169**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
crème d'asperge**

1 kg **Asperge(s) verte(s)**
25 cl **Bouillon de volaille**
125 g **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la crème d'asperge

- 1 Avec le couteau éminceur, émincer finement les tiges des asperges. Réserver dans un saladier.
- 2 Verser le bouillon de volaille dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Faire chauffer une poêle avec du beurre puis ajouter du sel. Lorsque le beurre mousse, ajouter les tiges d'asperges émincées. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Lorsque le vert des asperges s'intensifie, verser dessus 2-3 louches de bouillon chaud. Continuer la cuisson et faire réduire.
- 5 Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la tige. Les asperges doivent être bien tendres.
- 6 Quand les asperges sont tendres et qu'il ne reste presque plus de bouillon, les verser dans un verre mesureur.
- 7 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux.
- 8 Transvaser dans un saladier et réserver au réfrigérateur le temps de monter la crème.

Dans un bol préalablement placé au réfrigérateur, verser

- 9** la crème bien froide et la monter en chantilly à l'aide d'un fouet en effectuant des mouvements circulaires.
- 10** Incorporer un peu de crème montée à la purée d'asperges et mélanger. En s'aidant d'une maryse, ajouter le reste de crème et remuer délicatement.