

Entrées froides aux produits de la mer

Asperges blanches et vertes au saumon fumé, crème aigrelette à l'aneth



20 min **15 min** **5 min** **0** **366**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des asperges

- 1 Avec un couteau d'office, couper les petits picots des asperges vertes. Les couper à moitié dans la longueur et ne garder que la partie haute, c'est-à-dire celle contenant les têtes. La partie plus dure située à la base pourra servir pour confectionner une soupe. Réserver les hauts d'asperges dans un saladier.
- 2 Procéder de même avec les asperges blanches.
- 3 Avec un économe, éplucher les asperges blanches en allant de la tête vers le pied.
- 4 Ficeler les têtes par couleur en doublant les tours et les noeuds pour s'assurer que cela tienne bien.
- 5 Faire chauffer une casserole d'eau salée.
- 6 Mettre les asperges dans un saladier d'eau froide puis lorsque l'eau bout, transvaser les asperges dans la casserole.
- 7 Les asperges vertes vont cuire plus rapidement que les blanches.
- 8 Lorsqu'elles sont cuites, les transvaser aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour fixer leur couleur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des asperges et du saumon

12 **Asperge(s) blanche(s)**
12 **Asperge(s) verte(s)**
8 tranche(s) **Saumon fumé**
20 g **Oeufs de saumon**

Ingrédients pour la sauce aigrelette

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Citron(s)**
1 botte(s) **Aneth**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 9 Lorsqu'elles ont refroidi, les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 10 Lorsque les asperges blanches sont cuites, les égoutter directement sur du papier absorbant.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Couper un citron en deux puis le presser avec un presse-agrumes avant de le réserver.
- 2 Dans un saladier, verser la crème, le sel, le poivre et verser le jus de citron en le filtrant dans un chinois.
- 3 Effeuille l'aneth et le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. L'ajouter à la crème et mélanger au fouet.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'une paire de ciseaux, couper la ficelle entourant les asperges.
- 2 Couper les tranches de saumon fumé en lanières épaisses puis enrouler chaque asperge dans une lanière de saumon.
- 3 Disposer harmonieusement les asperges au saumon dans une assiette.
- 4 Verser la sauce aigrette, décorer de feuille d'aneth et d'oeufs de saumon puis servir.