

*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.