

Velouté froid d'asperges vertes et sa chantilly de saumon fumé

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le velouté froid :

30 asperges vertes de taille moyenne (800 g environ)
50 cl de bouillon de volaille
2 échalotes
2 noix de beurre
20 cl de crème liquide (j'ai mis de la 15 % de MG)

Pour la chantilly :

15 cl de crème liquide entière bien froide
1 belle tranche de saumon fumé (100 g environ)
1 belle c à s de ciboulette ciselée
Poivre et 1 pincée de sel

Pour la déco :

4 lanières de saumon fumé
Quelques brins de ciboulette

Préparation du velouté :

Couper la partie dure de la base des asperges. Couper les pointes à 4 cm et les cuire à l'eau bouillante salée 4 mn environ puis les égoutter et les réserver.

Couper les tiges des asperges en tronçons de 1 cm environ. Dans une sauteuse faire fondre le beurre et faire revenir sans coloration pendant 2 à 3 mn les échalotes hachées, puis ajouter les tronçons d'asperges. Faire revenir dans le beurre 2 à 3 mn en mélangeant de temps en temps, verser le bouillon de volaille et cuire 10 à 15 mn jusqu'à ce que les asperges soient tendres. Mixer le tout finement et ajouter la crème liquide. Mixer à nouveau et vérifier l'assaisonnement. Laisser refroidir et réserver.

Préparation de la chantilly au saumon fumé :

Monter la crème liquide entière bien froide en chantilly dans un récipient lui-même bien froid. Ajouter la ciboulette ciselée, du poivre, et le saumon fumé coupé en petits morceaux. Saler légèrement après avoir goûté, car le saumon apporte du sel. Réserver au froid.

Au moment du service :

Répartir le velouté dans 4 coupes, garnir avec une quenelle de chantilly au saumon fumé, disposer sur le tour les pointes d'asperges réservées comme sur la photo, et terminer en mettant une pointe d'asperge sur

la chantilly avec une lanière de saumon fumé et 2 pointes de ciboulette.

Conseil : si vous avez fait mis le velouté au frigo, de le sortir 1/2 h avant la dégustation pour qu'il revienne à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>