

Crème d'asperges vertes, crostini au fromage de chèvre et piment d'Espelette - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Potage d'asperges vertes mixées avec du fromage de chèvre frais pour une version allégée de la traditionnelle crème d'asperges. Le tout décoré de quelques têtes d'asperges, un crostini de fromage de chèvre et une pointe de piment d'Espelette.

L'astuce du chef

Vous pourriez aussi agrémenter cette crème d'asperges de quelques pluches de cerfeuil.

Ingrédients

Pour la crème d'asperges

- 200 Gr Asperge verte
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Gr Beurre
- 400 Ml Bouillon de légumes
- 50 Gr Fromage de chèvre frais
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 50 Ml Crème 35%

- Sel et poivre

Crostini de chèvre

- 2 Tranche(s) fine(s) Miche de pain
- 30 Gr Buchette de fromage de chèvre
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 casserole

1 bol

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de bois

1 pied mélangeur ou 1 mélangeur

1 tôle à pâtisserie avec papier parchemin

Mise en place avec le chef

Émincez l'échalote. Pliez les asperges afin de détecter leurs parties fibreuses et de les retirer. Coupez les asperges en petits tronçons en prenant soin de garder les têtes de côté.

Préparation de la crème d'asperges

Dans une grande casserole, ajoutez le beurre et faites suer l'échalote. Ajoutez les tronçons d'asperges et le bouillon de légumes et portez à ébullition. Faites cuire pendant 10 à 15 minutes à feu moyen. Ajoutez la moitié du fromage de chèvre, la crème et mixez le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Faites blanchir les têtes d'asperges 2 minutes à l'eau bouillante salée et plongez les dans un bain d'eau glacée.

Crostinis

Détaillez 4 belles tranches de baguette en biseau, placez-les sur une plaque de four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, puis de fleur de sel et poivre.

Placez-les dans un four chaud (400°F) pour leur donner une belle coloration, environ 6 minutes.

Une fois les crostinis refroidis, étalez votre fromage de chèvre et parsemez-les d'un peu de piment d'Espelette.

Finaliser avec une jeune pousse.

Dressage de vos assiettes

Dans des bols à soupe, versez la crème d'asperges, émiettez le reste du fromage de chèvre frais sur le dessus et décorez de quelques pointes d'asperges ainsi que d'une pincée de piment d'Espelette.

Bon appétit!