

ASPERGES VERTES GRILLÉES, CRÉMEUSE DE POMMES DE TERRE

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Portions : 4 personnes

Type de plat : entrée

Auteur : Recette proposée par Alex Malaise des Flâneries Gourmandes



INGREDIENTS

- 16 asperges vertes
- 100 gr de pommes de terre (Fines de Ratte ou Grenaille)
- 100 gr de crème fraîche 40%
- 30 g de cerneaux de noix
- 8 fines tranches de vieux Comté
- 2 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de jus de volaille ou de fond de veau
- Roquette
- Fleur de sel
- poivre
- huile d'olive
- huile de noix
- noix de muscade fraîche râpée
- vinaigre balsamique noir et blanc

RECETTE

1. Éplucher les pommes de terre et les mettre dans une casserole en les couvrant d'eau salée
2. Faire cuire et ajouter la crème fraîche au $\frac{3}{4}$ de la cuisson
3. La cuisson terminée, mixer le tout avec les noix (si la crémeuse est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon de volaille)
4. Ajouter le sel, le poivre et un filet d'huile de noix
5. Éplucher les asperges et les mettre dans une grande quantité d'eau bouillante salée (entre 1 à 4 min selon le calibre)
6. Les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide (pour garder l'asperge 'al dente')
7. Les laisser refroidir puis les égoutter à nouveau
8. Les éponger, les huiler légèrement puis les passer au grill
9. Chauffer le jus de volaille et ajouter une pointe de noix de muscade râpée
10. Faire monter légèrement avec une noix de beurre à l'aide d'un fouet
11. Nettoyer, laver et essorer la roquette
12. L'assaisonner avec le sel et le poivre
13. Ajouter un filet d'huile d'olive et un filet des 2 vinaigres (noir et blanc)

14. Déposer dans le fond d'une grande assiette 4 asperges grillées (les unes contre les autres)
15. Les napper avec une cuillère à soupe du jus de volaille
16. Faire un trait avec la crèmeuse de pommes de terre autour
17. Les surmonter de 2 fines tranches de Comté
18. Disposer joliment quelques feuilles de roquette sur l'assiette

REMARQUES

Personnellement, je n'ai employé qu'une sorte de balsamique et mon vinaigre de cidre habituel. Idéalement, recette à réaliser après une poule au pot, pour avoir un bon bouillon (petite astuce : je congèle mon bouillon dans des bacs à glaçons, et les sors selon mes besoins).



ETHIC AND CO
SOUTIENT LA FILIERE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Blog : <https://www.ethicandco.com/blog/>

Site internet : www.ethicandco.com

Local : 179 Rue du Saussey, 50400 Granville