

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES, PIGNON DE PIN, BOURGEONS D'ÉPICEA, HUILE AU CHORIZO



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Asperges blanches	1 botte (+/- 500 gr)
farine	20 gr
Beurre de ferme	60 gr
Lait entier	10 cl
crème fraîche 40%	6 cl
Pignon de pin	4 cac
Bourgeons d'épicéa	QS
chorizo	50 gr
Huile d'olive	3 dl
jaune d'oeuf	pièce
sel et poivre	QS

Préparation

1. huile de chorizo : Mettre l'huile d'olive et le chorizo coupé en morceaux dans un poêlon et faire infuser 20 mn à feu doux sans ébullition. Filtrer et laisser refroidir.

2. Pignons de pin : Torréfier les pignons de pin dans une poêle chauffée à sec, en les remuant constamment, jusqu'à belle coloration. Les retirer de la poêle et réserver.

3. Velouté d'asperge : Nettoyer les asperges. Réserver les pointes. Faire infuser les épluchures et les bourgeons d'épicéa 15 mn dans 1/2 l d'eau bouillante salée. Filtrer et conserver le jus. En parallèle, cuire les asperges coupées en tronçons dans 1 l d'eau bouillante salée pendant 20 mn. Egoutter et conserver l'eau de cuisson

4. Peler et émincer finement l'échalote. Faire suer dans le beurre. Singer avec la farine et ajouter les eaux de cuisson des asperges petit à petit. Ajouter les tronçons d'asperges et cuire à nouveau 15 mn. Mixer et, selon votre souhait, passer au chinois.

5. Hors du feu, ajouter le lait, la crème et un jaune d'oeuf. Mélanger. Blanchir les pointes d'asperges et les ajouter au velouté. Assaisonner. Au besoin, rectifier la consistance du velouté avec un peu de roux.

6. Verser le velouté dans une assiette creuse chauffée, décorer avec quelques bourgeons d'épicéa, des pignons de pins et quelques gouttes d'huile de chorizo.
