

CRÈME D'ASPERGES

Ingrédients :

1 litre de fond de volailles
1 kg d'asperges blanches
25 cl de crème liquide
1 jaune d'œuf
15 g ou 30 g de maïzena
1 morceau de sucre
QS de sel

Confectionner votre fond de volaille*. Après l'avoir passé au chinois, en verser 1 litre dans une casserole.

Prélever la pointe des asperges (5 cm). Débiter le reste des tiges d'asperges en tronçons de 3 cm et les plonger dans une casserole d'eau bouillante. Ajouter le morceau de sucre et laisser cuire à couverts à bons bouillons durant 20 mn.

Passer le potage obtenu au moulin à légumes. Jeter les fibres ligneuses qui restent et remettre ce potage sur feu moyen pour le faire réduire de moitié. Il doit vous en rester 50 cl.

Préparer une liaison en mélangeant dans un saladier le jaune d'œuf et 15 cl de crème liquide. Verser les 15 g ou 30 g* de maïzena dans un autre bol et la délayer dans une cuillère d'eau froide. Plonger vos pointes d'asperges dans de l'eau bouillante et les réserver dans un plat tenu au chaud.

Reporter votre 1/2 litre de potage à ébullition. En prélever une louche que vous verserez dans le bol contenant la maïzena et reverser ce mélange dans le potage. Laisser reprendre l'ébullition pendant 1 minute sans cesser de fouetter. En prélever une louche que vous verserez sur la liaison œuf/crème. Fouetter et transvaser le mélange obtenu dans la casserole du potage, et reporter le tout à feu très doux pour faire épaissir (*comme une crème anglaise*). Dès que ça commence à légèrement bouillonner, verser le restant de crème liquide, soit 10 cl. Retirer du feu et plonger votre mixeur pour émulsionner le tout. Répartir la crème d'asperges dans les assiettes bien chaudes et garnir avec les pointes d'asperges ainsi que quelques pluches de cerfeuil et une pincée de piment d'Espelette.

Si vous souhaitez déguster cette préparation froide*, laisser refroidir votre potage d'asperges avant de lui incorporer la crème et utiliser 30 g de maïzena au lieu de 15 g.

*RECETTE DU FOND DE VOLAILLES

Ingrédients pour 3 L 5 environ : 3 kg d'abattis de volailles (*cous, ailerons, pattes*), 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, 1 bouquet garni (*céleri, persil et thym*), 35 g de sel et 5 litres d'eau.

Peler l'oignon et le couper en 2. Poser ces 2 moitiés à plat dans une poêle et faire brunir. Préparer votre bouquet garni et peler les gousses d'ail. Réunir tous les ingrédients dans une marmite, ajouter les 5 litres d'eau froide et amener à ébullition. Laisser à frémissement pendant 2 heures en écumant souvent et en retirant la graisse qui se forme.

Filtrer au chinois et réserver.