



VELOUTE GLACE D'ASPERGES, QUENELLES DE SAUMON FUME



Pour 6 personnes : 1 grosse botte d'asperges vertes, 20g de beurre, 25cl de bouillon de volaille, - ou à défaut 1 cube de bouillon de poule Knorr moelleux et 25cl d'eau-, 30cl de crème Bridélice à 12% de matière grasse, gros sel, poivre, un bouquet de ciboulette, 100g de saumon fumé bio, 10cl de crème fleurette entière.

Coupez les pointes d'asperges à 3cm et les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir aussitôt dans de l'eau avec des glaçons. Epongez les et réservez. Coupez les queues en rondelles de 1 cm les rouler dans une sauteuse dans le beurre fondu, salez au gros sel gris, mouillez avec le bouillon, laissez cuire 15 mn à feu doux. Mixez le tout au blender. Ajoutez les 30cl de crème légère bien froide. Réservez au réfrigérateur.

Détaillez au couteau le saumon fumé en minis dés, ciselez la ciboulette, montez la crème en chantilly ferme, assaisonnez en fin de parcours d'une goutte de jus de citron, poivre et éventuellement un peu de sel. Incorporez le saumon et la ciboulette, mélangez et réservez.

La finition : Dressez la soupe bien froide dans le contenant choisi, disposez dessus quelques pointes d'asperges, parsemez de ciboulette, et à l'aide de 2 cuillères, moulez des quenelles de farce au saumon que vous déposerez sur le dessus, ou servez la farce en accompagnement dans de petites verrines ou cuillères apéritives. Dégustez très froid sans attendre

