

Velouté d'asperges, saumon fumé, oeufs de harengs



Ingrédients : 1 kg d'asperges blanches (les asperges blanches sont plus fines en goût), huile d'olive, bouillon de volaille, 40 cl de crème liquide, 1 cuiller à soupe de mascarpone, 2 oignons nouveaux , 300 g de saumon fumé tranché, une boîte d'oeufs de hareng, aneth

Faire chauffer de l'eau dans un grand récipient. S'il n'y a pas assez d'eau, les légumes cuisent mal. Eplucher les asperges dans le sens de la tête vers la racine en essayant de les garder bien rondes. Les botteuler de façon à les récupérer entières. Les plonger dans l'eau bouillante salée et laisser cuire à découvert (une cuisson à couvert rendrait les légumes ternes, un peu jaunes). Surveiller la cuisson en piquant un couteau. Préparer un récipient rempli de glace pilée. Poser les asperges dessus et faire couler de l'eau. Cela permet d'arrêter la cuisson. Enlever la ficelle. Récupérer les pointes pour le décor, on les coupera en lamelles. Tronçonner le reste.

Eplucher puis émincer les oignons nouveaux. Les faire cuire dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Ajouter les tronçons d'asperges. Ajouter un peu de bouillon de volaille, à hauteur.

Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Ajouter la crème et le mascarpone. Laisser cuire à feu très doux (si on fait bouillir trop vite, la vapeur s'échappe et les goûts aussi).

Passer au blender sans mettre tout le bouillon. Cela dépend de la consistance souhaitée. Verser la crème d'asperges dans des coupelles. Décorer avec les lamelles d'asperges réservées tournées dans de l'huile d'olive (pour les faire briller), une chiffonade de saumon et une cuiller d'oeufs de harengs. Ajouter une pluche d'aneth.