



Velouté d'asperges sabayon citron curry

Ingrédients

Le velouté

- 500 g de pointes d'asperges
- 50 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de volaille
- poivre, sel

Le sabayon

- 3 œufs
- 6 cl d'eau froide
- 20 g de beurre
- 1/2 c à café de curry
- le jus 1/2 citron
- sel

Jaunes d'œufs cuits écrasés à la fourchette pour le décor

Le velouté

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée une dizaine de minutes. Egoutter et couper les asperges en tronçons.

Faire chauffer légèrement le lait avec le cube de bouillon de volaille émietté.

Mettre dans le bol d'un blender les asperges en tronçons, le lait et la crème et mixer pour obtenir un velouté homogène. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Le sabayon

Casser les œufs dans une casserole, ajouter l'eau et fouetter pour mélanger. Mettre cette casserole dans un bain marie chaud et continuer à fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, homogène et assez ferme. Ajouter le curry, saler et poivrer.

Incorporer le beurre tout en fouettant puis le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement si utile.

Votre sabayon doit être mousseux et assez ferme.

Verser le velouté au 2/3 dans des récipients transparents de préférence pour profiter de la couleur. Délicatement à la cuillère ajouter une couche de sabayon sur le velouté, disposer les miettes de jaunes d'œufs durs sur le dessus, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**