

Crème d'asperges et chantilly au Gruyère de France



Durée :
40 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
6 pers.

Ingrédients

Pour la crème d'asperges

- Une botte d'asperges vertes (environ 20 asperges)
- 10 cl de crème liquide
- 1 oignon
- Sel et mélange 5 baies
- 4 cl d'huile d'olive

Pour la chantilly au Gruyère de France

- 25 cl de crème liquide
- 80 g de Gruyère de France
- Sel et poivre

Préparation

- Épluchez et émincez l'oignon. Coupez un peu la base des asperges puis détaillez les queues en petits dés, réservez quelques pointes pour la décoration. Faites suer l'oignon dans l'huile d'olive et ajoutez les dés d'asperges. Assaisonnez, ajoutez de l'eau à hauteur des asperges et faites cuire 5 à 6 min. Égouttez les asperges puis mettez-les dans le bol d'un blender. Ajoutez un peu de bouillon de cuisson puis mixez en incorporant la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Taillez les pointes d'asperges en petits rubans à l'aide d'une mandoline ou d'un économiseur, assaisonnez-les avec un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre.
- Faites chauffer la crème avec le Gruyère de France râpé. Salez et poivrez. Laissez bien refroidir (le mélange doit être bien froid pour que la crème prenne). Versez la préparation dans un bol très froid (préalablement placé au congélateur). Fouettez la crème au gratin jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme.
- Répartissez la crème d'asperges froide dans des verrines. Servez avec une belle cuillère de chantilly au Gruyère de France.
- Décorez avec quelques lamelles de pointes d'asperges.

Le petit conseil

- Il vous est possible de remplacer la pâte de coing dans cette recette par quelques fruits confits tels que pruneaux, abricots ou figues.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec **#GruyèredeFrance**