

Crème d'asperges (recette très simplifiée)

Pour une technique traditionnelle ☞ <http://cuisinologie.free.fr/potages/Cremes-LegumesFrais.htm>

Voir aussi les veloutés ☞ <http://cuisinologie.free.fr/potages/Veloutes-LegumesFrais.htm>

Composition pour 8 personnes	Technique
<p>Éléments de Base - 750g nets d'asperges (pour obtenir 500 g net cuits ou ½ litre de purée)</p> <p><i>Nota</i> : le potage prend l'appellation « Crème Argenteuil » s'il est confectionné avec des asperges blanches ou « Crème belle de Lauris » s'il est confectionné avec des asperges vertes</p> <p>Étuvage des asperges - 100 g de beurre</p> <p><i>Nota</i> : si la crème doit être servie glacée, le beurre est remplacé par 1 dl d'huile de noisettes</p>	<p>Préparations préliminaires : Blanchiment des asperges</p> <p>1) Éplucher, les asperges et les laver. Les débiter en petits tronçons</p> <p><i>Nota</i> : le potage peut se faire avec les queues des asperges (750 g nets) – les pointes sont réservées pour une autre utilisation</p> <p>2) Blanchir ces tronçons d'asperges à grande eau bouillante pendant 5 mn environ: elles doivent rester encore un peu fermes.</p> <p>3) Rafraîchir aussitôt et complètement à grande eau froide</p> <p>4) Égoutter aussitôt. Ne pas les laisser tremper</p>
<p>a) Mouillement - 1 litre 5 de consommé blanc simple (bouillon de pot au feu)</p> <p>ou 1 litre 5 de fond blanc de volaille (ou 1 litre 5 reconstitué avec du bouillon de poule en cube)</p> <p>b) Liaison - 20 g de riz</p> <p><i>Nota</i> : le riz peut être remplacé par 50 g de roux blanc confectionné avec 25 g de beurre et 25 g de farine (crème servie chaude uniquement)</p>	<p>Technique</p> <p>1) Étuver doucement les queues d'asperges au beurre pendant 5 à 10 minutes</p> <p>2) Ajouter le mouillement (ou l'eau et 3 cubes de bouillon de volaille)</p> <p>3) Porter à ébullition</p> <p>4) Ajouter le riz et remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition</p> <p>5) Cuire à faible ébullition pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.</p> <p>6) Mixer le tout jusqu'à obtenir un potage le plus lisse possible</p> <p>7) Passer au chinois fin en foulant (pour éliminer les fibres)</p> <p>8) Ajouter la crème</p> <p>9) Porter à ébullition</p> <p>10) Mettre au point de consistance. Le potage doit être à peine nappant.</p> <p>11) Facultatif : Affiner au beurre : ajouter le beurre en parcelles et vanner jusqu'à la fonte totale. Il ne doit plus bouillir.</p> <p><i>Nota</i> : en principe, les crèmes ne sont pas beurrées</p>
<p>Mise au point finale - 2 dl de crème (vraie crème, sans additif autre que « ferments lactiques sélectionnés » (pas de carraghénanes ☹ qui flocculent en chauffant et donnent un aspect déplaisant), et 35% de MG minimum)</p> <p>Finition facultative : 100 g de beurre</p> <p><i>Nota</i> : en principe, les crèmes ne sont pas beurrées. Les potages servis froids ne supportent pas de beurre qui peut être remplacé par 2 dl de vraie crème.</p> <p>Assaisonnement - Sel de Guérande ☹☹☹* Jamais de poivre ☹☹☹* dans un potage à base de légumes</p> <p>Garniture de service - Petites pointes d'asperges fortement blanchies et étuvées au beurre</p> <p>Présentation - Pluches de cerfeuil</p>	<p>12) S'il doit attendre, tamponner la surface avec des parcelles de beurre (réservé à cet effet, pour éviter la formation d'une « peau »)</p> <p>13) Réserver au chaud au bain-marie (ou refroidir rapidement avant de le réserver au frais s'il n'est pas consommé aussitôt)</p> <p><i>Nota</i> : la garniture n'est ajoutée qu'au tout dernier moment dans le potage bouillant</p>

En appliquant la même technique (très simplifiée !) il est possible de confectionner de nombreux dérivés. Faites profiter tout le lotissement de vos propres personnalisations !

Velouté d'asperges : même technique, la **mise au point finale** a lieu par addition de 2 jaunes d'œufs mélangés à la crème de finition en observant que le potage ne doit plus bouillir. Les veloutés ne se servent jamais froids.

Idée : j'adore ce potage, servi en assiette, bouillant, sur un tartare de St Jacques