

COCKTAIL DE SALADE DE POMMES DE TERRE, CREVETTES HOLLANDAISES, AIL DU BEEMSTER ET MOUSSE D'ASPERGE



INGRÉDIENTS

4

500 g d'asperges
50 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
250 g de crème fouettée
200 g de pommes de terre
200 g de crevettes hollandaises
75 g de beurre
75 g de farine
50 g de purée d'ail hollandais du Beemster Bresc
10 g de furikake
cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote fraîchement hachée 450g



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter 1,5 litre d'eau à ébullition. Plonger les asperges pelées dans l'eau et les faire cuire 5 minutes. Puis les retirer de l'eau et y ajouter les pelures. Laisser infuser pendant une heure à feu doux (ne pas bouillir). Faire revenir l'échalote dans le beurre, y ajouter la farine en remuant, puis progressivement le bouillon d'asperges tamisé, et porter à ébullition. Couper la moitié supérieure des asperges en petits morceaux et les réserver pour la garniture. Ajouter la moitié inférieure à la soupe et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes. Mixer finement la soupe d'asperges au robot jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et assaisonner avec la purée d'ail, du sel et du poivre.

Filter la préparation dans une passoire fine et la mettre dans le siphon à Chantilly, aérer avec 2 cartouches. Couper les pommes de terre en brunoise, les faire blanchir, puis les mélanger avec les crevettes hollandaises et les asperges. Assaisonner la salade de furikake et la dresser dans une verrine ou une assiette creuse. Garnir d'une touffe de mousse d'asperges et de cresson.