
Velouté d'asperges, chantilly de Saint-Marcellin

Ingrédients :

- 2 bottes d'asperges blanches
- Huile de noisettes
- Crème fraîche
- $\frac{1}{2}$ Saint-Marcellin
- 20 Noisettes
- 2 tranches de jambon sec

Préparation du velouté :

- Nettoyez les asperges et épluchez-les afin qu'il n'y ait pas trop de « fils » dans le velouté
- Cuissez les asperges à la vapeur 15 à 20 minutes
- Quand elles sont cuites, mixez-les longtemps avec un peu de jus de cuisson afin d'obtenir un velouté très fin (Si vous avez des fils, n'hésitez pas à le passer au chinois)
- Ajoutez un peu de crème et d'huile de noisettes, assaisonnez avec du sel et du poivre
- Coupez le jambon en julienne
- Émiettez les noisettes

Chantilly au Saint-Marcellin :

- Dans une casserole, mettez 20cl de crème et $\frac{1}{2}$ Saint-Marcellin, assaisonnez la crème, laissez fondre (le mélange doit être homogène)
- Laissez la crème refroidir
- Battez la crème à l'aide d'un batteur afin de la faire monter en chantilly ou possibilité de la mettre dans un siphon à chantilly, puis la garder au frais

Dressage des verrines :

- Dans des verrines, mettez du velouté
- Déposez un peu de julienne de jambon sec
- Déposez la chantilly et les brisures de noisettes