



### Asperges vertes, écume de Roquefort



#### Roquefort

Couverts : 1 personnes

Temps : Préparation : 10 min / Cuisson : 15/20 min

Saison : Printemps

#### Ingrédients

12 belles asperges vertes

150 gr de Roquefort

15 cl de crème liquide

Sel et poivre du moulin

#### Recette

Pour les Asperges vertes, écume de Roquefort : - Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Salez-la avec du gros sel. - Lavez vos asperges. Coupez-en les extrémités terreuses afin d'obtenir des asperges toutes de la même longueur. Pelez légèrement la tige à l'aide d'un économe classique. Vous devez simplement enlever la première peau fibreuse. - Constituez une botte avec vos asperges : celles-ci doivent être ficelées de manière à tenir à la verticale dans la casserole de cuisson. Une fois l'eau bouillante, plongez la botte. Attention, soyez vigilant à ce que les pointes des asperges restent hors de l'eau. Cette partie plus délicate que la tige cuira ainsi doucement à la vapeur. Compter environ 15 minutes de cuisson. Néanmoins, vérifiez bien la cuisson de vos asperges avec la pointe de votre couteau. Si celui-ci pénètre dans les asperges comme dans du beurre, c'est que la cuisson est à point ! Enfin, égouttez-les délicatement disposées à plat sur un linge propre. Laissez refroidir. - Pour l'écume de Roquefort, prenez une petite casserole, faites chauffer doucement la crème liquide, émiettez le Roquefort à l'intérieur et laissez fondre à feu doux en prenant soin de remuer. Une fois le Roquefort fondu, émulsionnez cette crème à l'aide d'un mixeur plongeant, en inclinant un peu la tête de celui-ci pour incorporer de l'air dans votre préparation et donc obtenir une écume légère avec de belles bulles. Versez rapidement sur vos asperges refroidies car les bulles de

l'écume disparaissent très vite.

### ***Accompagnements***

VIN CONSEILLE : Rosé frais type Anjou

Recette et photo : Emilie GENTILS