

## Crème d'asperges vertes au parmesan



### **Ingrédients** : Pour 10 verrines

30 asperges vertes  
1 bocal de 220 gr d'asperges vertes  
40 cl de crème liquide  
40 gr de parmesan  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude.

### **Préparation de la crème chantilly :**

Verser 5 cl du jus réduit des asperges dans le siphon en le filtrant, puis ajouter 20 cl de crème fraîche.

Fermer le siphon et percuter la cartouche.

Mélanger le siphon et réserver au frais.

### **Préparation de la crème d'asperges au parmesan :**

Cuire les 30 asperges vertes 8 min dans de l'eau bouillante salée et bicarbonatée.

Egoutter en conservant l'eau des asperges. Faire réduire l'eau de cuisson des asperges.

Couper les queues et réserver les pointes d'asperges.

Faire fondre les 40 gr de parmesan dans 20 cl de crème liquide.

Verser sur les asperges.

Mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse et filtrer au chinois cette crème pour enlever les filaments.

### **Préparation des verrines :**

Verser la crème dans des verrines. Couper les pointes d'asperges en petits morceaux et les mettre sur la crème, réserver une pointe d'asperge pour la décoration, mettre de la crème chantilly et décorer avec la pointe d'asperge.

*L'oasis des lômes*

<http://oasisdeslomes.canalblog.com>