

# Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 24

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

## Asperges blanches

velouté à l'ail en fleur

### Ingrédients

20 grosses  
asperges blanches  
12 asperges  
vertes  
12 fleurs d'ail des  
ours  
12 feuilles d'ail  
des ours  
2 cl huile d'olive  
20 cl lait  
20 cl crème  
20 g beurre

### Préparation des asperges

Eplucher les asperges blanches, enlever avec la pointe d'un petit couteau ce qui peut ressembler à une petite feuille dans les pointes en tirant dessus, laver, couper les pointes d'asperges blanches à environ 6-8 cm de façon irrégulière, réserver. Emincer le reste, réserver. Laver les asperges vertes sans les éplucher, couper à 15 cm, mettre le reste avec l'émincé.

### Préparation de l'ail

Laver les feuilles, égoutter et sécher dans un linge, en ciseler 4 pour la garniture, réserver. Hacher le reste, prélever les fleurs sur les tiges et les réserver.

### Préparation du velouté

Faire suer au beurre les asperges émincées, l'ail vert haché et les extrémités des asperges vertes sans colorer, ajouter le lait et la crème, assaisonner, cuire à petit feu 12 minutes en

remuant de temps en temps. Mixer très fin, filtrer, rectifier l'assaisonnement, réserver. Vous devez avoir la consistance d'un potage crémeux.

### Préparation des asperges vertes

Avec une mandoline, couper les asperges vertes dans le sens de la longueur en tranches fines. Les faire suer 1 minute avec l'huile d'olive pour les attendrir, assaisonner, couper une partie à 5 centimètres, rouler l'autre partie.

### Cuisson

Cuire à l'anglaise les asperges blanches environ 12 minutes, retirer aussitôt de l'eau, garder au chaud côte à côte pour stopper la cuisson.

### Finition

Dresser le velouté en tassettes, décorer avec l'ail ciselé, répartir autour les différentes asperges et les fleurs.