

# VELOUTÉ D'ASPERGES, CRUMBLE BEAUFORT D'ÉTÉ, HUILE DE MENTHE

RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO



*Succès garanti pour le Chef*

# VELOUTÉ D'ASPERGES, CRUMBLE BEAUFORT D'ÉTÉ, HUILE DE MENTHE



RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO

RECETTE POUR 10 PERSONNES

## VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES

70 g d'oignon  
5 g d'huile d'olive  
15 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**  
100 g de poireaux  
800 g d'asperges vertes  
1 QS de sel  
1 QS de poivre du moulin  
1 QS de piment d'Espelette  
300 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2% MG**  
400 g de Lait

Laver et ciseler l'oignon et les poireaux. Découper les poireaux et les asperges en morceaux.

Dans une casserole, faire suer l'oignon sans coloration dans l'huile d'olive. Ajouter les poireaux et les asperges. Verser le lait, la crème sculpture et assaisonner. Faire cuire pendant 20 minutes.

Mixer dans un blender afin d'obtenir une texture lisse et homogène.

## CRUMBLE AU BEAUFORT D'ÉTÉ

50 g de beaufort d'été râpé  
50 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
50 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**  
40 g de poudre d'amandes (fine)  
1 QS de sel

Dans la cuve d'un batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les ingrédients afin d'obtenir une texture sableuse.

Disposer le crumble sur un silpat préalablement posé sur une plaque à four. Cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 20 minutes.

## ASPERGES SAUTÉES

50 g d'asperges vertes  
10 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**  
5 g d'huile

Dans une poêle, déposer le beurre et l'huile puis faire sauter les asperges afin qu'elles soient dorées.

## FINITIONS VELOUTÉ

65 g d'asperges sautées  
30 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2% MG**  
1 QS de piment d'Espelette  
1 QS de Vene Cress  
1 QS d'Atsina cress

Dans une assiette creuse, déposer le velouté. Dessiner des traits de crème tout autour.

Déposer le crumble et le piment d'Espelette sur le dessus. Terminer par des Atsina cress et des Vene cress.



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

Corman Professionnel France @cormanprofessionnel\_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE  
NEWSLETTER  
PERSONNALISÉE

