



Soupe d'asperges à l'huile d'olive et aux crevettes géantes sautées



Rezept für 4

Ingrédients

400 g d'asperges vertes

3 dl de crème

3 dl de bouillon de légumes

1 gousse d'ail coupée en deux

(retirer le germe)

1 dl d'huile d'olive

8 crevettes géantes décortiquées,

coupées en deux et éviscérées

Sel et poivre

Préparation soupe

Couper l'extrémité des asperges sur environ 2 cm et les éplucher sur un tiers. Couper les pointes et les réserver. Couper les tiges d'asperges en deux ou en quatre selon le diamètre et découper les morceaux en petits dés. Les glisser dans un sachet de mise sous vide, ajouter du bouillon, saler légèrement puis mettre sous vide à intensité moyenne. Cuire à la vapeur à 80 °C pendant 1 heure. Retirer le sachet du four et verser les tiges d'asperges dans un verre à mixer. Réduire en purée avec la crème et verser dans une poêle. Réserver. Couper finement les pointes d'asperges et les poser sur une plaque en inox non ajourée. Cuire à la vapeur à 80 °C durant 10 minutes. Retirer du four et verser dans la soupe d'asperges. Porter la soupe à ébullition, saler et poivrer. Presser l'ail et l'ajouter. Réserver.



Anrichten

Préparation crevettes géantes

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Saler les crevettes géantes et les cuire dans l'huile. Les retirer de la poêle et réserver.

Présentation

Répartir la soupe dans quatre assiettes. Y poser les crevettes géantes et parachever avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Réglage de cuisson asperges (Tiges, sous vide)

Avec Préchauffage

1 heure | Vapeur 80 °C

Réglage de cuisson asperges (pointes)

Avec Préchauffage

10 minutes | Vapeur 80 °C