



Velouté d'asperges au raifort et tapioca au saké



Préparation du velouté

Faire revenir les échalotes et les asperges dans le beurre. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter le fond de légumes et le lait de coco, puis laisser mijoter pendant 15 minutes. Ajouter ensuite le raifort et mixer. Passer au tamis, saler et poivrer.

Préparation du tapioca

Porter env. 5 dl d'eau salée à ébullition, verser le tapioca et laisser mijoter 4 minutes en remuant. Laisser reposer 4 minutes. Refroidir à l'eau froide, incorporer les autres ingrédients et bien mélanger jusqu'à ce que les perles se détachent.

Réalisation

Porter à ébullition les asperges découpées en fins bâtonnets dans un peu de velouté, puis les disposer avec le tapioca sur le velouté.

Rezept für 4

Ingrédients du velouté

3 échalotes, finement émincées
400 g d'asperges blanches, parées et coupées en rondelles
50 g de beurre
1 dl de vin blanc
5 dl de fond de légumes
4 dl de lait de coco
Sel
Poivre du moulin
2 cs de raifort, râpé

Ingrédients du tapioca

100 g de tapioca
Sel
5 cs de saké
2 cs d'huile de colza
1 pincée de sucre
1 cs de gingembre, finement haché

Réalisation

2 asperges, parées