

Crème d'Asperges au Parmesan et Serrano Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	1kg blanches
- OIGNON(S)	1
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.25 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- JAMBON SERRANO	5-6 tranches
- PARMESAN RAPE	50g
- PAPRIKA	
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez le pied dur des asperges. Plongez-les dans de l'eau froide.
- Coupez-les ensuite en deux : la pointe que vous conservez entière (environ 3-4 cm) et le reste du pied, coupez-le en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez ensuite la farine au fouet pour obtenir un roux. Versez enfin doucement le bouillon en fouettant afin de ne pas avoir de grumeaux.
- Intégrez ensuite la crème et les rondelles d'asperges.
- Portez à ébullition. Salez et poivrez.
- Lorsque l'ébullition est atteinte, baissez le feu et ajoutez les têtes d'asperges.
- Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, taillez le jambon en lanières et faites-les frire à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Retirez alors délicatement les têtes d'asperges et réservez.
- Passez le reste du potage au mixeur-plongeur en ajoutant le parmesan râpé.
- Rectifiez l'assaisonnement et remettez les pointes d'asperges dans le potage.
- Servez-le saupoudrez de paprika, ciboulette et accompagné de jambon grillé.

