

Gaspacho aux asperges, canard fumé et pignons

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min



Ingrédients

- 2 bottes d'asperges vertes
- Une dizaine de tranches de magret fumé
- 25 cl de bouillon de volaille
- 25 g de pignons de pain
- 1 poignée de persil frisé
- 1 filet d'huile d'olive
- Poivre aux 5 baies

Préparation

- 1- Préparer la soupe froide, laver les asperges (en réserver 4 pour la brunoise d'accompagnement), enlever les pieds et les couper en tronçons. Plonger-les dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. En fin de cuisson, les égoutter et les plonger dans un saladier d'eau froide, afin de garder leur belle couleur), puis les égoutter – en réserver 4 pointes d'asperges pour la décoration. Dans un blender, mixer les asperges cuites et ajouter le bouillon de volaille jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Garder au frais.
- 2- Préparer la brunoise avec les asperges crues (couper les pieds, les pointer et les couper en brunoise), avec les tranches de canard fumé – en réserver 4 – (enlever le gras et couper très finement) et ciseler le persil. Dans une poêle, avec filet d'huile d'olive, torrifier les pignons à feu vif pendant 5 min, puis faire revenir les 4 tranches de canard fumé pour obtenir une chips. Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et du poivre aux 5 baies.
- 3- Servir dans un bol avec au centre la brunoise et la soupe froide autour, décorer avec la chips et une pointe d'asperge.

Un plat printanier aux nombreux bienfaits, parfaitement mis en valeur par la vivacité du Château La Rame, Bordeaux Blanc Sec.