



Toque & Tablier



## Velouté aux asperges au jambon cru croustillant

Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 500 g d'asperges dont vous ne prendrez que les queues

#### Le fromager-crémier :

- 12 cl de crème liquide

#### L'épicier :

- Sel et poivre

#### Le charcutier :

- 4 tranches de jambon cru

1. Mettez les queues des asperges dans une grande casserole et laissez les cuire jusqu'à ce que vous insériez la pointe d'un couteau sans difficulté.
2. Faites cuire à mi hauteur, sur une feuille de papier d'aluminium, les tranches de jambon cru dans un four chauffé à 200° jusqu'à ce qu'elles soient séchées (30 minutes à peu près). Découpez-les en morceaux grossiers.
3. Quand les asperges sont cuites, mettez les asperges dans un saladier mouillez avec la moitié de l'eau de cuisson et mixez longuement pour qu'il n'y ait plus de fibres. Ajoutez la crème, et ajoutez si besoin de l'eau pour obtenir la consistance désirée de velouté. Goûtez. Poivrez et salez légèrement (le jambon va saler pour vous)
4. Versez le velouté dans des bols individuels et posez des morceaux de jambon dessus et envoyez !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** ne posez les tranches qu'au dernier moment, en étant dans le velouté, elles vont perdre leur croquant

**On ne jette rien !** Que faire des pointes d'asperges ? Des pâtes, des risottos ! Découvrez mes recettes sur le blog en tapant sur la barre de recherche « asperges »