



Asperges vertes au crémeux de chèvre et haddock au Selles-sur-Cher AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 100 g de Selles-sur-Cher AOP
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 20 asperges
- 80 g de haddock
- quelques petites fleurs comestibles
- baies roses
- quelques brins de cerfeuil
- fleur de sel et poivre

1. Émiettez le Selles-sur-Cher dans le bol d'un mixeur- plongeur, versez la crème dessus. Mixez pour obtenir une sauce crémeuse épaisse.
2. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez-y les asperges et laissez blanchir pendant 10 minutes environ. Elles doivent rester al dente. Égouttez-les. Réservez pour laisser tiédir.
3. Coupez le haddock en petits dés.

4. Au centre de chaque assiette de service, déposez le quart du crémeux, en l'étalant en cercle. Disposez joliment dessus 5 asperges par assiette. Répartissez les dés de haddock.
5. Arrangez les brins de cerfeuil et les fleurs. Parsemez de baies roses, de fleur de sel et de poivre.
6. Dégustez.

Conseil

Agrémentez également de jeune roquette.