



## **Velouté frais d'asperges au chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et basilic**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 1/2 Sainte-Maure de Touraine AOP
- 800 g d'asperges vertes
- 1 échalote
- 50 cl de lait Kéfir
- quelques feuilles de basilic
- 2 tranches de pain de campagne légèrement rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 trait d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Rincez les asperges vertes et coupez-les en tronçons. Prélevez 4 pointes pour la décoration finale. Épluchez et émincez l'échalote.
2. Plongez le tout dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez bouillonner sur feu moyen pendant 15 minutes. Les asperges doivent être très tendres.
3. Égouttez en conservant 30 cl d'eau de cuisson. Versez le lait kéfir sur les asperges, ajoutez la moitié du Sainte-Maure de Touraine AOP et quelques feuilles de basilic. Mixez au mixer-plongeur.

Vous devez obtenir une texture fine et veloutée. Réservez au frais pendant 30 minutes.

4. Pendant ce temps, épluchez l'ail et frottez-le sur les tranches de pain. Coupez-les en dés.
5. Faites chauffer l'huile dans une poêle et jetez-y les croûtons. Quand ils sont dorés, enlever du feu et laissez refroidir.
6. Répartissez le velouté dans des verres hauts ou des tasses. Décorez chacun avec les pointes d'asperges réservées. Râpez dessus le reste de Saint-Maure de Touraine AOP, ajoutez des croûtons et une feuille de basilic.
7. Dégustez sans attendre.

### **Astuces**

Préparez vos croûtons à l'avance, lorsqu'il vous reste n'importe quel pain de la semaine pour éviter de le jeter. Côté dressage, on peut jouer sur des petits pots en verre dépareillés et joliment décorés à ses moments perdus.