



Asperges, saumon & chorizo

🕒 45 MINUTES 🍴 2 PERSONNES 🥄 FACILE

INGRÉDIENTS

1 botte d'asperge
1 pavé de saumon
1 chorizo doux
1 brique de crème fleurette
sésame
vanille en poudre
beurre
ail
piment d'Espelette

PRÉPARATION

Lavez les asperges. Découpez les en trois parties. Vous découpez 2 cm de pied. Redécoupez l'asperge en deux, gardez les têtes et les tiges vertes. Plongez les tiges vertes dans une casserole d'eau bouillante salée. Une fois qu'elles sont bien cuites (environ 25min), passez les au mixeur pour obtenir une purée. Ajoutez sel et piment d'Espelette puis une cuillère à soupe de crème fleurette.

Mélangez le tout. Pendant ce temps, déposez dans la même casserole d'eau les pointes d'asperges. Laissez cuire 10-15 min, afin qu'elles restent croquantes. Lorsque les asperges sont bonnes, sortez les et gardez le bouillon de cuisson. Déposez-les dans une poêle chaude avec une noisette de beurre et une gousse d'ail.

Faites revenir les asperges, lorsqu'elles sont colorées les sortir. Pendant ce temps faites revenir le chorizo en petits morceaux dans une casserole, une fois que les sucs sont bien sortis mouillez à la crème et laissez infuser et réduire. Puis ajouter de la vanille en poudre selon votre convenance. Faites cuire le saumon dans la même poêle que les asperges en le mouillant légèrement avec le bouillon de cuisson. Dressez sur une assiette, saupoudrer de sésame et dégustez !