

CREME D'ASPERGE, OSSAU-IRATY PANES

*Pour 4 personnes – Préparation 20 m – Cuisson 20 m
Difficulté : Facile – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :
Cyrielle Gourmandise*

INGREDIENTS

- 200 g d'Ossau-Iraty
- 1 boîte d'asperges vertes de Pays
- 1 échalote
- 1 blanc d'œuf
- Huile d'olive
- Chapelure
- Sel, piment d'Espelette

PREPARATION

Emincer l'échalote, la faire revenir dans une cuillère d'huile d'olive, ajouter les morceaux d'asperges (sans les pointes), faire revenir en remuant quelques secondes, humidifier à hauteur et laisser cuire à feu moyen, environ 20 mn.

Pendant ce temps, faire cuire les pointes dans de l'eau salée, environ 5 min, les refroidir dans de l'eau glacée pour conserver leur couleur verte.

Quand les asperges sont cuites, mixer et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Paner les cubes d'Ossau-Iraty préalablement découpés, d'abord dans le blanc d'œuf, la chapelure, encore dans le blanc d'œuf et enfin dans les graines de sésame. Les faire frire quelques secondes afin d'avoir une couleur brune.

Dresser la crème d'asperges chaudes dans une assiette creuse, disposer les pointes d'asperges, les cubes d'Ossau-Iraty pané et quelques copeaux d'Ossau-Iraty, servir aussitôt.