

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING
VIEILLES VIGNES 2017

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE D'ASPERGES, MOZZARELLA ET COPEAUX DE JAMBON

Ingrédients

- Huile de colza
- Sel, poivre
- 3 boîtes d'asperges vertes
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon blanc
- 1 branche d'estragon
- 4 Tranches de jambon cru
- 1 boule de mozzarella di bufala

Progression

- Éplucher et laver les asperges. Éliminer les bouts de queues trop durs. Couper douze têtes sur 5 à 6 cm de hauteur environ et les réserver. Émincer tout le reste des asperges.
- Mettre le bouillon de volaille à chauffer. Éplucher et ciseler l'oignon.
- Chauffer un sautoir avec une goutte d'huile d'olive et le faire suer pendant 2 minutes. Ajouter les asperges émincées, faire suer encore 2 minutes puis verser le bouillon de Volaille bouillant. Remuer, ajouter les feuilles d'estragon et cuire pendant 10 minutes à frémissement.
- Mixer jusqu'à ce que le potage soit bien onctueux et lisse. Le débarrasser dans une casserole et le garder au chaud.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING
VIEILLES VIGNES 2017

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE D'ASPERGES, MOZZARELLA ET COPEAUX DE JAMBON

- Dans une poêle, chauffer une cuillerée d'huile de colza. Mettre les têtes d'asperges, les saler très légèrement, bien remuer le sautoir et les cuire juste 2 à 3 minutes en les gardant croquantes. Les débarrasser.
- Tailler les tranches de jambon cru en copeaux. Vérifier la chaleur de la soupe d'asperges. Couper la boule de mozzarella di bufala en très fines tranches et les répartir dans le fond d'une soupière ou des assiettes.
-
- Ajouter dessus les têtes d'asperges rôties et les copeaux de jambon. Fouetter la soupe d'asperges et la couler tout autour. Servir tout de suite.

