

Veloutée d'asperges et bouchées au roquefort



Ingrédients:

75 g de roquefort
75 g de margarine
150 g de crème
sel et poivre
125 g de farine et un peu plus pour étaler
1 jaune d'oeuf
1 botte d'asperges vertes
1 l de bouillon cube de viande
paprika doux, noix de muscade éventuellement (pas mis)
1 cas d'amandes grillées



Bouchées au roquefort:

Mettre dans le bol du thermomix le roquefort, la margarine, 4 cas de crème, le sel et poivre, mixez, puis ajoutez la farine, mixez de nouveau et laisser reposer 30 mn au frigo

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné sur environ 2 cm et découpez des petits gâteaux à l'emporte pièce

Posez sur un plaque du four, badigeonnez de jaune d'oeuf et parsemez d'épices

Cuire four préchauffé à 180/200 ° pendant 10 mn

Velouté d'asperges

Mettre les asperges nettoyées dans le bol, gardez quelques pointes à mettre dans le panier

Ajoutez le bouillon, salez et poivrez, et cuire 18 mn température 90 vitesse 4

Mixez , puis ajoutez le reste de crème (4 cas déjà prise pour les bouchées), le paprika, la muscade et le cognac, mixez a nouveau

Versez dans des assiettes, servir avec les amandes grillées et les bouchées bien chaudes.

Il me reste encore beaucoup de bouchées, elles me serviront pour un prochain apéro



Imprimer la recette