



La St Jacques et l'Asperge Verte

façon cappuccino au jambon cru et parmesan

Ingrédients pour 4 personnes

2 bottes d'asperges vertes

12 belles St Jacques

2 gros oignons

6 tranches de Jambon Cru de Bayonne

200g de crème fleurette

50g de beurre

40g de parmesan en copeaux

20cl de Chablis

50cl de bouillon de volaille

1 capsule de cardamome

Sel et Poivre du moulin

Coupez les têtes d'asperges et faites-les cuire 10min à la vapeur. Pelez les tiges et coupez-les en tronçons. Pelez et émincez les oignons.

Mettez les tiges d'asperges, les oignons, le Chablis, le bouillon de volaille et la cardamome dans une casserole, sur feu doux.

Quand les tiges sont bien tendres, mixez le tout en ajoutant le beurre et la crème. Puis, passez la au chinois et mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce bien mousseuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Faites griller à sec les tranches de jambon dans une poêle antiadhésive puis hachez-les au couteau.

Faites cuire les St Jacques dans une poêle avec un peu de beurre 2min de chaque côté.

Pour le dressage, disposez 3 St Jacques, quelques têtes d'asperges puis la sauce. Terminez en disposant quelques copeaux de parmesan et le jambon.

Accord met-vin : **Chablis 1er Cru Côte de Léchet 2011**