

# C'est fait dans le Gers

## **Crème d'Asperges Vertes, Chips de Lard, Huile d'Olive**

**Crème d'Asperges Vertes, Chips de Lard, Huile d'Olive**  
**Crumble de Parmesan**

**Par Olivier Andrieu, Chef de la Table d'Olivier à Samatan**

## Crème d'Asperges Vertes

- › 2 Bottes Asperges Vertes
- › 0,100 kg Poitrine Fumée
- › 1 Oignon
- › 1 Echalote
- › 1 Gousse d'ail pelée et dégermée
- › 2 Pommes de Terre
- › Bouillon de Volaille
- › 0,300 kg Crème Liquide
- › 0,020 kg Beurre
- › Sel, Poivre
- › Huile d'Olive
- › 1 Citron Jaune

## Chips de Lard et Crumble de Parmesan

- › 0,025 kg Parmesan râpé
- › 0,020 kg Beurre ½ sel
- › 0,035 kg Farine
- › Piment d'Espelette
- › 4 Tranches fines de Poitrine de porc fumée



## Crème d'Asperges Vertes

Retirer le pied des asperges et les tailler en 2. Ficeler les têtes et les faire cuire dans de l'eau bouillante et salée pendant 4 minutes et les plonger dans une grande quantité d'eau glacée.

Tailler le reste des asperges en petits tronçons, tailler la poitrine en lardons, peler et émincer l'oignon et l'échalote. Peler, tailler en cubes régulier et rincer les pommes de terre. Dans une grande casserole faire revenir les lardons à feu vif, baisser le feu et ajouter le beurre puis l'oignon, l'échalote et l'ail. Bien faire suer puis verser les tronçons d'asperges. Saler afin de faire sortir l'eau de végétation, puis ajouter les cubes de pommes de terre. Mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille bien chaud et faire cuire pendant 30 minutes puis verser la crème liquide. Laisser bouillir à feu doux pendant 10 à 15 minutes.

Dans un robot mixeur disposé autant de préparation liquide que d'asperges cuites dans l'eau bouillante. Mixer bien et passer dans une passoire fine afin d'avoir un velouté sans impureté.

Rajouter de la crème si nécessaire et maintenir à feu doux, saler et poivrer.

## Chips de Lard et Crumble de Parmesan

Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque à four disposer les tranches de lard et remettre une feuille de papier sulfurisé par-dessus avec une autre plaque afin que les tranches soient compressées. Enfourner pendant 10 minutes puis éteindre le four et laisser la plaque pendant 8 minutes. La retirer du four et débarrasser les chips.

Couper le beurre en petits cubes, puis verser la farine, le parmesan râpé, une pincée de sel, une pincée de piment et ajouter le beurre. Travailler le tout du bout des doigts afin d'obtenir des morceaux de pâte et non pas une pâte homogène. Disposer le crumble bien dispersé sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes.

## Dressage

Verser la crème d'asperges dans une assiette creuse, parsemer le crumble au centre ainsi que des brisures de lard. Verser un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit !**

Un site **gers.fr**  
LE DÉPARTEMENT



**C'est fait dans le Gers est une initiative du Conseil départemental du Gers**

81 route de Pessan  
BP 20569  
32002 Auch Cedex 9