

Gaspacho d'asperges vertes & brochettes de Mont d'Or

Sur le plateau
de fromage
INCONTOURNABLE
du 10 septembre
au 10 mai !

Bluffant et élégant



YACERAIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

www.mont-dor.com

Gaspacho d'asperges vertes & brochettes de Mont d'Or

15 min | 10 min



INGRÉDIENTS :

1 botte d'asperges vertes
1 litre de bouillon de volaille
4 c. à soupe d'huile d'olive
1/4 de Mont d'Or
4 fines tranches de jambon cru
sel, poivre
Mini pics ou cure dents

PRÉPARATION :

Lavez les asperges et épongez-les. Coupez les en rondelles. Plongez-les dans le bouillon et laissez cuire 20 minutes. Laissez refroidir puis mixez les asperges en y ajoutant plus ou moins de bouillon selon la consistance désirée, en incorporant huile, sel et poivre jusqu'à obtenir une crème lisse. Réservez au réfrigérateur 1 h au moins. Avant de servir, préparez les brochettes : coupez le Mont d'Or en petits dés. Enroulez-les de jambon cru de façon à obtenir 4 petites bouchées que vous piquez en brochette.

