

# SUPRÊMES SOUFLÉS VOLAILLE & MORILLES *velouté* *d'asperges*



Entrée



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions

6



Préparation

25



Cuisson

40



## INGRÉDIENTS

- 4 Suprêmes soufflés Volaille & morilles Saint Jean
- 40 g d'emmental râpé
- 600 g d'asperges blanches ou vertes
- 15 g de beurre
- 300 ml de lait entier
- 2 petites pommes de terre
- Sel, poivre blanc

## RECETTE

### Préparation

#### Préparation des suprêmes soufflés

- Préchauffer le four à 190°C.
- Couper les suprêmes soufflés en 6 afin d'obtenir des tronçons. Le disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier surfurisé.
- Parsemer l'emmental râpé.
- Cuire pendant 30 min.

#### Préparation du velouté

- Réserver les têtes d'asperges.
- Dans une casserole, réunir les asperges coupées en tronçons et les pommes de terre épluchées et coupées en cubes.
- Ajouter le lait entier et cuire à frémissement pendant 20 à 25 min : il faut que les asperges et les pommes de terre soient fondantes.
- Pendant ce temps, faire revenir dans le beurre les pointes d'asperges à feu moyen pendant 5 min à couvert. Réserver.
- Mixer le velouté (au blender si possible).

#### dressage

- Dresser le velouté dans des assiettes creuses.
- Ajouter 4 bouchées de suprêmes soufflés par assiettes puis répartir les têtes d'asperges.