

## ASPERGES

avec cubes de jambon bouilli, sauce hollandaise et neige de pommes de terre

### Préparation pour 10 portions

#### Asperges:

L'asperges avec jus ou bouillon de légumes -réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. La purée avec l'aide d'un une poche à douille uniformément dans le moule en silicone répartir le «asperges» et couvrir avec le couvercle. Puis congelez.

#### Cubes de jambon cuit:

Le jambon cuit avec bouillons - réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. Versez le mélange dans un moule à glaçons (taille 1x1 cm) avec une poche à douille jetable, couvrez de papier d'aluminium et congelez.

**Alternativement:** Verser dans une poche à douille avec une buse perforée, vaporiser de petites gouttelettes de manière décorative sur un plateau GN et congeler.

#### Sauce Hollandaise:

Jaunes d'œufs avec jus d'asperges froid, fouetter la masse crémeux dans un bain-marie jusqu'à 70 degrés.

Incorporer graduellement le beurre fondu et assaisonner au goût.

#### Neige de pomme de terre:

Pommes de terre, lait, beurre et herbes - réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. Pulvérisée le mélange dans la poche à douille de manière décorative sur un plateau GN et congeler.

**Alternativement:** Verser dans une poche à douille avec une buse perforée, vaporiser de petites gouttelettes de manière décorative sur un plateau GN et congeler.

#### Régénération / service:

Placez les composants surgelés sur une assiette et couvrez à 100 ° C à la vapeur pendant 12 à 15 minutes. Servir avec la sauce.

#### Conseil de cuisine:

Plus la purée est fine, meilleur est le résultat! Nous recommandons le Blixer de Robot Coupe et prêt en 5 minutes. Régénérer couvert au micro-ondes pour max. 5 minutes à feu moyen.

#### Ingrédients

225 g  
60 ml

#### Asperges

asperges, cuit  
jus d'asperges ou  
bouillon de légumes  
GELEA froid  
sel, sucre

#### Ingrédients

105 g  
45 ml  
6 g

#### Cubes de jambon cuit

jambon cuit  
bouillons  
GELEA froid

#### Ingrédients

100 g  
3 g  
125 ml

#### Sauce hollandaise

beurre fondu  
jaune d'œuf  
jus d'asperges froid  
sel, poivre,  
éclaboussure de jus de citron

#### Ingrédients

500 g  
300 ml  
200 g  
40 g

#### Neige de pomme de terre

potatoes, cuit  
lait froid  
beurre liquide  
GELEA froid  
muscade, sel, poivre

#### Tableau des valeurs nutritionnelles pour une assiette de environ 260 g:

Valeur calorifique/ Calories	1543 kJ/ 367 kcal
Lipides dont saturé	26,9 g 10,0 g
Glucides dont sucres	17,2 g 6,5 g
Fibres alimentaire	4,0 g
Protéines	9,7 g
Sel	2,0 g

