

Apéritifs et entrées
Granité d'asperges



3h30 **20 min** **10 min** **3h** **44**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
 granité d'asperges**

600 g **Asperge(s) verte(s)**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation du granité d'asperges

- 1 Mettre un grand volume d'eau salée à chauffer.
- 2 Couper l'extrémité basse et fibreuse des asperges.
- 3 Plonger les asperges dans l'eau bouillante, les cuire pendant 5 à 10 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : celle-ci doit s'enfoncer facilement.
- 4 Remplir un saladier d'eau et de glaçons.
- 5 Une fois cuites et bien tendres, prélever les asperges à l'aide d'une écumoire, les plonger dans le saladier d'eau froide.
- 6 Au bout de quelques secondes, retirer les asperges de l'eau avec une écumoire et les réserver sur une assiette.
- 7 Déposer les asperges dans un mixeur avec un peu d'eau.
- 8 Fermer le mixeur et le mettre en route pour environ une minute. Le mélange doit être bien lisse.
- 9 Assaisonner le velouté avec du sel et du piment d'Espelette. Refermer et mixer brièvement.
- 10 Transvaser le velouté dans un plat creux sur une épaisseur de 2 cm maximum et le réserver au congélateur pendant 3h.

- 11** Sortir la préparation d'asperges du congélateur, passer le plat rapidement sous l'eau chaude et démouler.
- 12** Tailler de grands morceaux au couteau, les mettre dans le mixeur. Mixer pendant quelques secondes.
- 13** Mélanger à la cuillère et renouveler le mixage si nécessaire jusqu'à obtenir de la glace pilée.
- 14** Disposer le granité d'asperges dans des verrines.