



Velouté d'asperges



4 personnes



50 minutes

Ingrédients

500 g d'asperges blanches
1 pomme de terre
1 oignon
30 cl de lait
15 cl de crème fraîche
1 càs d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

1. Couper les pieds et éplucher les asperges. Les laver puis les détailler en 3 parties.
2. Éplucher la pomme de terre et la couper en deux.
3. Éplucher et émincer l'oignon.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout et faire revenir l'oignon pendant quelques minutes.
5. Ajouter les asperges, la pomme de terre, 75 cl d'eau (ou de bouillon).
6. Faire cuire pendant 10 min. à découvert.
7. Récupérer les asperges à l'aide d'une écumoire puis prélever les pointes des asperges. Les réserver.
8. Prolonger la cuisson de 10 min.
9. Ajouter enfin le lait et poursuivre de nouveau la cuisson de 10 min.
10. Incorporer la crème fraîche et mixer le tout au blender. Rectifier l'assaisonnement.
11. Passer le velouté au chinois.
12. Servir dans des bols ou des assiettes creuses et déposer les pointes d'asperges sur le dessus. Déguster aussitôt.

Retrouvez toutes
nos recettes :

