VELOUTÉ D'ASPERGES

Novembre 2006 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

🏂 500 g d'asperges blanches ou violettes

🏂 250 g d'asperges vertes

🏂 20 cl de crème liquide

🏂 2 cubes de bouillon de poule

🏂 1 cuillère à soupe de Maïzena

4 brins de cerfeuil

🤽 Sel fin, poivre du moulin

<u>Ustensiles</u>: 2 Casseroles, Mixer plongeant,

Chinois

<u>Préparation</u>: 15 mn <u>Cuisson</u>: 30 mn

<u>Difficulté</u>: Facile

Coût (indicatif): 6,05 € (soit 1,51 € par

personne)



Recette:

Peler les asperges, couper les pointes à 10 cm; lier ces dernières en petits fagots avec de la ficelle alimentaire. Faire chauffer 80 cl d'eau avec les cubes de bouillon de poule. À ébullition ajouter les tiges et les fagots de pointes d'asperges. Cuire 20 minutes, à petits bouillons, retirer les pointes à mi-cuisson et les réserver au chaud. Passer le potage au mixer, puis à travers un chinois dans une autre casserole. Ajouter la crème liquide, la maïzena. Saler peu, poivrer largement, bien mélanger et cuire 10 minutes à légers frémissements. Rectifier l'assaisonnement et verser dans des assiettes à soupe. Dans chacune d'elles disposer les pointes d'asperges en étoile, tête vers le centre. Décorer avec des pluches de cerfeuil. Consommer aussitôt.

On peut remplacer les **asperges** fraîches par des asperges en bocaux, notamment hors saison.