

VELOUTE D'ASPERGES

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

500 g d'asperges fraîches
2 pommes de terre
1 oignon
1 cuillère à café de fond de volaille
600 mL d'eau
10 cL de crème liquide
Sel
Piment d'Espelette
Persil



ETAPES DE PREPARATION

- Préparer les asperges : les rincer, couper la base et peler les tiges à l'économiseur. Les couper en morceaux
- Couper les pommes de terre en morceaux
- Emincer l'oignon
- Faire bouillir l'eau
- Mettre les asperges, pommes de terre et l'oignon dans l'eau bouillante avec le fond de volaille
- Cuire 20 minutes à feu doux (vérifier la cuisson des asperges en les piquant avec une pointe de couteau. Elles sont cuites lorsque le couteau s'enfonce facilement)
- Mixer le tout
- Ajouter la crème liquide, le sel et le piment d'Espelette et bien mélanger
- Servir chaud dans des bols
- Décorer avec le persil
- Déguster

Bon appétit !