

Velouté d'asperges

Ingrédients pour 4 personnes

- 900 grammes d'asperges fines et blanches
 - 1 petite pomme de terre farineuse (de type Bintje)
 - 2 litres de bouillon de légumes ou de bouillon de volaille
 - 2 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide
-

Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Disposez-les dans une casserole, ajoutez le bouillon et portez à ébullition, puis laissez cuire pendant 20 minutes à bouillonnement.

Pendant ce temps, préparez les asperges : coupez l'extrémité des tiges de 2 centimètres.

Plaquez chaque tige contre la planche de travail et pelez chaque asperge à l'aide d'un couteau économe, doucement et en partant de la pointe pour éviter de la briser.

Passez les asperges sous l'eau, égouttez-les. Coupez-les en tronçons de quelques centimètres.

Ajoutez-les dans la casserole avec les pommes de terre et prolongez la cuisson de 12 à 15 minutes.

Au bout de ce temps, prélevez les pointes d'asperges et gardez-les de côté.

Mixez le contenu de la casserole avec un mixeur plongeant.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez la crème d'asperges dans des assiettes creuses et disposez les pointes d'asperges dessus.

Dégustez chaud.

Cette délicieuse recette testée a été vue sur <http://www.gustave.com/>