



VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES



Temps de préparation
5 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingédients pour 6 personnes

1 kg d'asperges blanches
2 échalotes
20 cl de crème à 15%
1 noix de beurre
1 cube de bouillon de volaille

Préparation de la recette

Eplucher et ciseler les 2 échalotes.

Laver les asperges et couper le dernier centimètre du bas.

Les couper en tronçons.

Déroulement de la recette

Faire blondir les 2 échalotes dans le beurre, ajouter 50 cl d'eau, un cube de bouillon de volaille et les asperges.

Faire cuire à feu doux pendant 40 minutes, mixer, puis ajouter la crème.

Assaisonner selon votre convenance.

Passer votre velouté au chinois selon la qualité de votre robot.

Servir très chaud.



Ne pas éplucher les asperges !



Vous pouvez également réaliser cette recette avec des asperges vertes, ou encore faire nager une pointe d'asperge verte sur ce velouté d'un beau blanc nacré avec un peu de fleur de sel et quelques gouttes d'huile de noisette : c'est un délice !

C'est une des recettes que j'ai réalisées à la finale du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Incontournable pour une belle entrée de printemps !