VELOUTÉ D'ASPERGES

Posted on juin 9, 2019 by Florence Breuil

Category: Mange ta soupe !
Tag: Asperges

Avec l'arrivée du printemps et les asperges qui pointent le bout de leur tige, profitez-en pour vous mettre au vert ! Prenez environ 400g d'asperges vertes pour deux personnes. Faites les cuire à la vapeur. Réservez quelques pointes pour la décoration. Passez-les au mixeur avec l'eau de cuisson (l'équivalent de 20cl), du sel, du piment d'Espelette si vous en avez (cela n'est pas obligatoire) puis de la crème fleurette (à peu près 20cl également). Rectifiez l'assaisonnement.

Versez votre velouté dans deux bols. Décorez des pointes que vous aurez réservé, de quelques gouttes d'huile de noisette (cette fois-ci, c'est obligatoire) et de poivre noir fumé, pour réveiller les asperges quelque peu assoupies par la crème fleurette. Ce velouté sera aussi délicieux servi frais.

-