

# Velouté d'asperges blanches



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 4 à 6 personnes :**

- 500 g d'asperges blanches
- une dizaine de petits oignons nouveaux ou 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 30 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche (15% MG)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



## ✓ **Préparation :**

Lavez et épluchez les asperges, coupez les pieds. Coupez les asperges en 3. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en deux.

Émincez les oignons nouveaux. Faites chauffer l'huile d'olive dans un fait-tout et faites revenir les oignons nouveaux pendant quelques minutes. Ajoutez les asperges, la pomme de terre, 1 litre d'eau et 1 cube de bouillon de volaille.

Faites cuire pendant 10 minutes à découvert. Prélevez les pointes des asperges, réservez et poursuivez la cuisson de 10 minutes.

Ajoutez le lait et poursuivez la cuisson de 10 minutes.

Ajoutez la crème et mixez le tout au blender. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez dans des bols ou des assiettes creuses et déposez les pointes d'asperge sur le dessus.

Dégustez aussitôt.

www.audalacuisine.com