

Marie Framboise raconte ... des histoires de papilles



Recette N° 11 : Velouté aux deux asperges

Facile		
Préparation :	Cuisson :	Repos :
20 minutes	20 minutes	20 minutes

Pour 6 personnes:

- 250 g d'asperges blanches
- 250 d d'asperges vertes
- 2 oignons nouveaux
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de cardamone
- 10 g de beurre



La Préparation

- Pelez les asperges blanches, lavez les asperges vertes. Coupez les pointes d'asperges à 3 cm et les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir aussitôt dans de l'eau avec des glaçons. Épongez-les et réservez.
- Coupez les queues des asperges en rondelles de 1 cm. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites revenir les asperges coupées et les oignons émincés.
- Mouillez avec le bouillon de volaille, couvrir et laissez cuire 20 minutes à feu doux.
- Mixez le tout au blender. Assaisonnez (sel, poivre, cardamone) ajoutez la crème fraîche.

