

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

**Recette Thermomix perso pour 4 personnes**

## **Velouté d'asperges vertes**



1 gros oignon  
2 bocaux de 185 g d'asperges vertes moyennes (poids égoutté)  
600 g d'eau  
1/2 cube de bouillon de légumes méditerranéens  
1 CS de crème fraîche à 15 % de M.G. (facultatif)  
quelques tiges de cerfeuil  
Sel, Poivre

Mixer l'oignon dans le bol **5 sec VIT 5** ou tout autre robot ménager  
Mettre l'eau et les asperges égouttées dans le bol du TM  
(ou dans une casserole)

Ajouter le demi bouillon de légumes  
**Régler 15 min à 100° VIT 2**  
ou cuire une quinzaine de minutes sur votre plaque de cuisson

A la sonnerie de fin, ajouter les autres ingrédients  
et assaisonner à votre convenance  
ajouter la crème (facultatif)

**Mixer encore pendant 1 min progressivement jusqu'à VIT 10**  
ou mixer à l'aide d'un robot plongeur, dans votre casserole  
(il ne doit plus avoir de morceaux)

Ma recette est prévue pour 4 personnes, vous pouvez ajouter  
un peu d'eau si besoin  
Servir dans des bols ou des assiettes creuses