

Velouté d'asperges

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1kg d'asperges
- 70g de beurre
- 80g d'oignons
- 80g de blancs de poireaux
- 60g de farine
- 33cl de crème liquide
- Sel, poivre et noix de muscade
- 1 botte de cerfeuil

Faire fondre dans le beurre les oignons découpés et les poireaux émincés.

Ajouter 1 kilo d'asperges coupées en petits morceaux, préalablement cuites dans une eau salée avec une noisette de beurre et un morceau de sucre pendant 10 minutes (ce jus sera le jus de cuisson) puis 60g de farine.

Mouiller avec les deux litres de jus de cuisson d'asperges et la crème.

Assaisonner avec du sel, du poivre, de la noix de muscade.

Mixer après une demi-heure de cuisson.

Touche personnelle du chef : pour finir ajouter un peu de cerfeuil haché et quelques petits morceaux d'asperges (non mixés).



BONNE DÉGUSTATION !

Ferme Riedinger - 03 88 68 14 75
60 rue de la république 67720 HOERDT