

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

VELOUTE D'ASPERGES

Pour 2 personnes



Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 12 asperges vertes
- 3 pommes de terre
- 50 cl de bouillon de poule
- 5 cl de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre

Préparation :

Epluchez les asperges et les couper en tronçons. Epluchez les pommes de terre et les coupez en quatre.

Mettre le tout dans une casserole de bouillon de poule déjà prêt (50 cl d'eau chaude mélanger avec 1 cube de bouillon de poule).

Porter à ébullition et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Gardez de côté 2 pointes d'asperges pour la décoration et mixez les légumes avec un peu de bouillon. En rajoutez si nécessaire pour donner une structure ni solide, ni trop liquide.

Ajoutez la crème fraîche liquide puis réchauffez. Salez si nécessaire et poivrez.

Servir chaud en mettant honneur sur la décoration avec les pointes d'asperges et un filet de crème liquide (voir photos).