

VELOUTE « DOUCEUR D'ASPERGES BLANCHES »

Pour 3 assiettes gourmandes :

500 gr d'asperges entières
1 oignon
1 pincée d'herbes (persil, ail)
1 bouillon de volaille
15 cl de crème liquide ou épaisse
30Cl de lait entier
Sel, poivre
3 tranches de jambon cru
3 gressin
Un peu de cerfeuil

Laver, éplucher, et couper les asperges à la hauteur désirée pour garder les pointes pour une autre recette.

Les cuire toutes (têtes et tiges), 7 à 10 min suivant leur taille, dans un litre d'eau avec un bouillon de volaille, un peu de sel.

Egoutter les pointes et les garder pour une autre recette, laisser cuire cuire les tiges sans couvercle encore 5 à 10 min, le bouillon va réduire.

Eplucher et émincer finement un bel oignon, le faire suer dans un peu de beurre et un peu de sel, sans le colorer, ajouter 3 càs de farine, mouiller avec 30cl de lait, puis avec le bouillon et les queues d'asperges, laisser reprendre l'ébullition une dizaine de minutes, poivrer.

Mixer le tout au blender, ajouter 15 cl de crème liquide, mixer à nouveau.

Rectifier l'assaisonnement

Passer au chinois au cas où il resterait des fibres.

Servir avec des croûtons frits ou toastés, des peluches de cerfeuil et un émincé de jambon de Bayonne ou Serrano, fleurs de cerfeuil...