



Velouté glacé d'asperges vertes et pointes d'asperges au sel

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 17 minutes

Temps de repos au frais : 2 h

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 barquette de 200 g de pointes d'asperges vertes C'Zon
- 25 g de jeunes pousses d'oignons C'Zon (1/4 de sachet)
- 25 cl d'eau + 1 cube de bouillon de poule
- 25 g beurre
- 3 cuillères à soupe de crème légère semi épaisse
- 2 cuillères à café d'huile d'olive

1. Couper en tranches fines 3 pointes d'asperges dans le sens de la longueur, les mettre dans un petit bol, saler et poivrer légèrement et ajouter 2 cuillères à café d'huile d'olive, puis réserver pour le dressage, au moment de servir.
2. Couper le reste des asperges en petits tronçons (1/2 à 1 cm) et les faire revenir 5mn sans les laisser colorer dans le beurre, avec les jeunes pousses d'oignons coupées en rondelles également.
3. Mélanger 25 cl d'eau avec un cube de bouillon de poule.
4. Mouiller les asperges et les jeunes pousses d'oignons avec ce bouillon et laisser cuire 12 mn à couvert. Hors du feu ajouter la crème.
5. Passer la préparation au blender au moins 4 mn à puissance max (ou au mixeur plongeant et passer au chinois).

6. Mettre le velouté au frais en prenant soin de le filmer.
7. Au moment de servir, verser dans 2 assiettes creuses, ou des verres larges avec les pointes croquantes au sel.

Conseils

Ne surtout pas saler les asperges car le bouillon de poule le fait : le velouté serait alors trop salé.

Cette recette est également réalisable en utilisant une botte d'asperges vertes C'Zon, il suffit d'ôter à 2 cm au bout.