



Crème d'asperges vertes à l'anis vert

Une recette d'Yves Camdeborde, chef du restaurant Le Comptoir à Paris

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g d'asperges vertes
- ½ oignon blanc nouveau
- 500 g de blancs de poireaux
- 100 g de pommes de terre
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème épaisse
- 15 cl de bouillon de légumes
- Graines d'anis vert
- Huile d'olive

1. Avec un économe, prélever quelques lamelles d'asperges et les réserver dans l'eau froide.
2. Peler et ciseler l'oignon.
3. Couper quelques pointes d'asperges.
4. Faire bouillir un grand volume d'eau salée dans la casserole Yves Camdeborde by Sitram. Y faire cuire les pointes d'asperges quelques minutes, puis les faire refroidir dans l'eau froide. Réserver.
5. Emincer finement les blancs de poireau et les laver.

6. Emincer le reste des asperges.
7. Peler et couper les pommes de terre.
8. Dans la poêle Yves Camdeborde by Sitram, faire suer l'oignon, les blancs de poireau et ajouter les asperges.
9. Faire infuser l'anis dans le lait et le bouillon de légumes pendant 5 min.
10. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire 25 min à feu très doux.
11. Ajouter les asperges cuites avec l'oignon et les blancs de poireau. Ajouter la crème et passer au mixeur. Rectifier l'assaisonnement.
12. Servir dans une assiette creuse en disposant au fond les pointes d'asperges. Verser la crème d'asperges très chaude par-dessus. Décorer avec les lamelles d'asperges. Déguster !