Velouté d'asperges vertes

Le velouté du printemps : des asperges vertes tendres, une pomme de terre pour lier et une pointe de citron. Léger et élégant.

4 personnes	15 min préparation	20 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g d'asperges vertes
- 1 pomme de terre
- 1 échalote
- 15 g de beurre
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c. à café de jus de citron

Préparation

1. Casser la base dure des asperges, garder 4 pointes pour la décoration et couper le reste en tronçons.
2. Mettre l'échalote et le beurre dans le bol et hacher.
   4 sec / vitesse 6
3. Faire revenir.
   2 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les asperges, la pomme de terre en dés, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   18 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le jus de citron et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Servir garni des pointes cuites à la vapeur ou à la poêle.

Le conseil de Tiha
Passe le velouté au tamis si tu veux une texture parfaitement lisse, sans fibres.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.