

## *Velouté d'Asperges et Poireaux Rissolés*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- ASPERGE(S)	500g (blanches)
- CREME FRAICHE	4 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	2 ou 3
- POIREAUX ENTIERS	1
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	2 c à soupe



### **Recette:**

- Pelez légèrement les asperges et coupez-les en tronçons.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en 4.
- Placez le tout dans une casserole et couvrez d'eau puis faites bouillir et laissez cuire à couvert pendant 40 minutes.
- Une fois cuite, mixez au robot le mélange et passer le au tamis pour avoir une belle texture et retirer les filaments.
- Ajoutez la crème, salez généreusement et poivrez. Laissez épaissir un peu le velouté. Ajoutez éventuellement un peu de maïzéna.
- Emincez finement le poireau et faites-les rissoler à la poêle dans un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Servez le velouté et ajoutez les poireaux rissolés à la surface du potage.