

Velouté d'Asperges au Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	250g blanches
- ASPERGE(S)	250g vertes
- CHORIZO	50g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OIGNON(S)	1
- EAU	800 ml
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une casserole, faites chauffer de l'eau et laissez-y dissoudre le cube de bouillon.
- Epluchez les asperges et coupez-les en tronçons.
- Epluchez et hachez finement l'oignon.
- Plongez les asperges dans l'eau bouillante ainsi que l'oignon et un peu d'ail.
- Laissez cuire pendant 20 minutes.
- Mixez le tout puis ajoutez la crème. Salez et poivrez.
- Coupez le chorizo en dés et faites-les rissoler à sec dans une poêle chaude.
- Servez le velouté dans des bols et décorez avec les dés de chorizo grillés.