

Potage aux Asperges Vertes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	800g vertes
- EAU	1.5 litres
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BOUILLON DE POULE	1
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- MAÏZENA	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pieds durs des asperges puis séparez les pointes du reste.
- Faites cuire, au programme "vapeur", les pointes dans le panier du Monsieur Cuisine : 12 minutes/120°C avec 1/2 litre d'eau salée dans le bol. Réservez les pointes et l'eau de cuisson.
- Coupez le reste des asperges en tronçons.
- Pelez et coupez l'oignon et les gousses d'ail en 4.
- Placez-les dans le bol du Monsieur Cuisine. Mixez sur "turbo" 5 secondes. Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajoutez un peu de beurre de cuisson puis programmez "saisir" 4 minutes/120°C/vitesse 1.
- Après ce temps, arrosez avec 1 litre d'eau ainsi que l'eau de cuisson des pointes. Incorporez le cube de bouillon et les tronçons d'asperges.
- Programmez 25 minutes/95°C/vitesse 2.
- Mixez enfin le potage 2 minutes/vitesse 8-10.
- Transvasez dans une casserole.
- Introduisez alors la crème fraîche épaisse au fouet et ensuite les pointes d'asperges.
- Salez et poivrez.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche liquide avec la maïzéna.
- Faites légèrement bouillir le potage et introduisez le mélange crème-maïzéna. Laissez épaissir quelques minutes avant de servir.

