

Velouté aux Pointes d'Asperges Blanches et Pesto à l'Ail des Ours

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	800g blanches (du Vaucluse)
- POMME(S) DE TERRE	3
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- MAÏZENA	2 c à soupe
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	8-10 noix
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Séparez les têtes, des tiges. Coupez les tiges en petits tronçons.
- Placez ces tronçons d'asperges dans le bol du Monsieur Cuisine. Ajoutez ½ litre d'eau.
- Placez les têtes d'asperges dans le panier du Monsieur Cuisine et déposez-le dans le bol du robot.
- Programmez sur cuisson vapeur pendant 25 minutes/120°C.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Après ce temps de cuisson, réservez les têtes d'asperges. Ajoutez alors 1 litre d'eau dans le bol du robot avec les asperges précuites, les dés de pommes de terre, les cubes de bouillon de légumes, sel et poivre.
- Programmez 20 min/vitesse 2/ 95°C.
- Après ce temps, mixez pendant 2 min 30 secondes/vitesse 10.
- Filtrez le potage obtenu à travers un chinois (pour retirer les fils des asperges) dans une casserole.
- Portez le potage à ébullition.
- Mélangez la crème fraîche avec la maïzéna et intégrez ce mélange au potage bouillonnant. Poursuivez la cuisson 1-2 minutes en fouettant.
- Introduisez finalement les têtes d'asperges dans le velouté puis ajoutez le persil et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre avec une noix de pesto à l'ail des ours.

