

Potage Argenteuil (Asperges)

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Asperges	1 kg (pelées)
- Oignons	1
- Bouillon de Poule	1.5 litres
- Riz	3-4 c à soupe
- Persil	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les asperges et coupez-les en tronçons.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un peu d'huile puis ajoutez les asperges.
- Remuez quelques instants et ensuite arrosez le tout avec le bouillon de poule.
- Ajoutez encore le riz. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 25 à 30 minutes.
- Après ce temps, transvasez le potage dans le bol du Monsieur Cuisine et mixez le tout vitesse 6-10 pendant 2 min 30 sec.
- Remplacez le potage mixé dans la casserole, intégrez le persil et le crème épaisse au fouet.
- Rectifiez l'assaisonnement.

