

VELOUTÉ AUX ASPERGES

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 bottes d'asperges (360 g/0.8 lb)
- 2 noix de beurre (*mis 2 c. à soupe/30 ml d'huile d'olive*)
- 2 échalotes françaises émincées
- 1 grosse gousse d'ail, hachée (*ajout*)
- 1 ½ tasse (375 ml) de lait (*j'ai mis ½ tasse/125 ml*)
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de légumes (*j'ai plutôt mis 2 ½ tasses/625 ml*)
- Crème fraîche ou yogourt grec-Au goût (*garniture*)
- Feuilles de thym citronné ou ciboulette ciselée-Au goût (*j'ai mis une grosse pincée de thym citron séché pour la cuisson et de la ciboulette ciselée pour garnir*)
- Sel et poivre du moulin-Au goût
- Herbes salées au goût (*facultatif/mon ajout*)

Préparation :

1. Couper les pointes d'asperges et les réserver pour la garniture. Couper ensuite les asperges en morceaux d'environ 1 pouce (2 cm).
2. Dans une casserole, à feu moyen, faites fondre deux bonnes noix de beurre (huile d'olive). Ajouter les échalotes, l'ail et les asperges. Faites cuire 2 à 3 minutes en remuant.
3. Ajouter le lait, le bouillon de légumes, *la pincée de thym citron* et saler. Porter à ébullition. Faites cuire à couvert, à feu moyen doux, 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
4. Réduire en purée au mélangeur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et homogène. Verser à travers une passoire fine (*pas fait*).
5. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les herbes salées à ce moment si désiré et réserver à feu doux si le potage est servi chaud. Pour un potage froid, faire refroidir et réfrigérer.
6. Au service, dans une poêle, faire chauffer une petite noix de beurre à feu moyen et y cuire les pointes d'asperges 3 à 4 minutes. Assaisonner.
7. Garnir le velouté de crème fraîche (yogourt), de ~~thym citronné~~ et de pointes d'asperges. Poivrer et servir.

Source : déclinaison Mordu

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/1324/veloute-asperges>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le lundi 23 mai 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/05/veloute-aux-asperges.html>