

Velouté d'asperges



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Après avoir cuisiné les asperges à la flamande, je n'ai pas voulu perdre le bouillon de cuisson des asperges. Je l'ai gardé et je m'en suis servi pour préparer un excellent velouté.

Ingrédients

- eau de cuisson des asperges
- 1 branche de persil
- du thym
- du laurier
- 2 pommes de terre
- sel et poivre
- crème fraîche

Préparation

- 1 Dans l'eau de cuisson des asperges, ajouter une branche de persil, du thym et du laurier ainsi que 2 pommes de terre coupées pour épaissir le velouté.
- 2 Mixer le tout et ajouter de la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

