

Crème d'asperges blanches



Ingrédients :

Asperges blanches	500g
Beurre	50g
(Crème fraîche liquide	20cl)
Bouillon	1 cube
Farine	2 cuillères à soupe

Préparation :

1. Épluchez les asperges. Coupez-les en tronçons en séparant les pointes et quelques tronçons fins (1/4 de la quantité totale).
2. Dans une grande marmite beurrée, faites revenir les tronçons les moins beaux 5 à 10 minutes. Saupoudrez de farine, versez de l'eau à hauteur. Ajoutez un cube de bouillon, du sel, de poivre et du curcuma. Laissez cuire une quinzaine de minutes.
3. Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les plus beaux tronçons jusqu'à ce qu'ils soient tendres pendant 10 à 15 minutes. Mixez la soupe finement. Ajoutez la crème fraîche et les morceaux d'asperges cuits. Dégustez la crème d'asperges blanches bien chaudes.