

Velouté d'asperges aux champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 25m

🥛 lait 🧄 sulfites

Un velouté d'asperges parfumé aux champignons de Paris et au thym citron.

France

INGRÉDIENTS

☐ échalotes	3	☐ branches de thym citron	2
☐ gousses d'ail	3	☐ pomme de terre, émincée	1
☐ beurre		☐ Poudre d'asperges cuites	30 g
☐ champignons de Paris, émincés	500 g	☐ eau	1 l
☐ vin blanc	50 ml	☐ crème fraîche liquide	200 ml

PRÉPARATION

1. Émincer les *échalotes* et les *gousses d'ail*, puis faire revenir 3 min dans du *beurre*.
2. Ajouter les *champignons de Paris* et laisser cuire à feu vif.
3. Déglicer avec le *vin blanc* et laisser réduire.
4. Ajouter les *branches de thym citron*, la *pomme de terre*, la *Poudre d'asperges cuites* et l'*eau*. Saler et laisser cuire 20 min.
5. Enlever le thym et mixer avec la *crème fraîche liquide* dans un *blender* et rectifier l'assaisonnement.