

Velouté d'asperges



🍴 3 portions · ⌚ prep. 5m · 🍳 cuisson 10m

🥛 lait

Un velouté d'asperges onctueux réalisé à partir de poudre d'asperges déshydratées.

France

INGRÉDIENTS

☐ Poudre d'asperges cuites	30 g	☐ échalote, <i>émincée</i>	1
☐ eau, <i>bouillante</i>	1 l	☐ crème fraîche liquide	200 ml
☐ cube de bouillon, <i>légumes ou volaille</i>	1	☐ sel	
☐ oignon, <i>émincé</i>	1	☐ poivre	

PRÉPARATION

1. Réhydrater la *Poudre d'asperges cuites* dans *eau* avec le *cube de bouillon*. Ajouter l'*oignon* et l'*échalote*. Laisser réhydrater 5 min.
2. Ajouter la *crème fraîche liquide*, le *sel* et le *poivre*.
3. Mixer dans un *blender* et ajuster l'assaisonnement.