

TARTINADE CHOU-RAVE ET ASPERGE BLANCHE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 GROS BOL

FAIRE REVENIR **1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL** DANS DE L'**HUILE D'OLIVE** SANS
LAISSER FONCER,

Y AJOUTER, COUPÉS EN DÉS

1 POMME DE TERRE

1 CHOU-RAVE

500 GR D'ASPERGES

SEL-POIVRE-MUSCADE

LAISSER CUIRE **25 MIN**

APRÈS REFROIDISSEMENT, MIXER FINEMENT, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET
ARROSER DE **CRÈME FRAÎCHE**