

VELOUTÉ GLACÉ D'ASPERGES BLANCHES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 4 À 6 PERS

ÉPLUCHER **1 KG D'ASPERGES** ET **2 POMMES DE TERRE**, LES COUPER EN TRONÇONS

AJOUTER **1 GOUSSES D'AIL** ET **1 OIGNON**, METTRE DE L'EAU À NIVEAU, SEL ET FAIRE CUIRE PENDANT 30 MIN

LAISSER REFROIDIR

PENDANT CE TEMPS, FAIRE UN BEURRE MANIÉ EN MIXANT

- **100GR DE BEURRE MOU**

- **1 PETIT BOUQUET DE FINES HERBES**

- **1 GOUSSE D'AIL**

- **SEL**

MIXER ENSEMBLE LES DEUX PRÉPARATIONS ET AJOUTER DE LA **CRÈME FRAÎCHE** (FACULTATIF)

SERVIR TRÈS FRAIS