

VELOUTÉ VERT AU CHOU-RAVE ET À L'ASPERGE BLANCHE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE REVENIR **1 OIGNON** ET **2 GOUSSES D'AIL** DANS **DU BEURRE** SANS LAISSER COLORER

RAJOUTER

500 GR D'ASPERGES EN TRONÇONS,

1 GROSSE POMME DE TERRE

2 CHOUX RAVE (AVEC FANES SI POSSIBLE)

SEL – POIVRE

1 BOUQUET DE FINES HERBES

FAIRE CUIRE PENDANT **10 MIN** ET AJOUTER DE L'EAU À HAUTEUR, ET CONTINUER LA CUISSON PENDANT ENVIRON **20 MINUTES,**

MIXER FINEMENT ET AJOUTER COPIEUSEMENT DE **CRÈME FRAÎCHE** ET DE **FINES HERBES** CISELÉES,

CE VELOUTÉ SE DÉGUSTE CHAUD OU FROID