

TARTINADE D'ASPERGES BLANCHES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR UN BOL

**ÉPLUCHER ET FAIRE CUIRE 500 GR D'ASPERGES BLANCHES, À LA VAPEUR
PENDANT 25 MIN, RÉSERVER**

MIXER EN AJOUTANT

100 GR DE FÉTA

100 GR DE CRÈME FRAÎCHE CRUE À 40 % MG

50 GR D'ÉCHALOTES

1 GOUSSE D'AIL

2/3 CS D'HUILE D'OLIVE

SEL ET POIVRE

QUELQUES FINES HERBES AU CHOIX

RÉSERVER AU FRAIS