

VELOUTÉ D'ÉPINARDS AUX ASPERGES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 À 8 PERS

FAIRE CUIRE **500 GR D' ASPERGES** DANS DE L'EAU SALÉE, CELLE-CI SERVIRA DE BASE

QUANT AUX ÉPLUCHURES, LES FAIRE REVENIR DANS DU BEURRE ET LAISSER MIJOTER EN AJOUTANT DE L'EAU

FAIRE DORER DANS **4 CS D'HUILE D'OLIVE**

2 OIGNONS NOUVEAUX, 1 GOUSSE D'AIL ET 1 BLANC DE POIREAU ÉMINCÉS, APRÈS UNE DIZAINÉ DE MINUTES, AJOUTER **500 GR D'ÉPINARDS ÉQUEUTÉS, COUPÉS** EN PETITS MORCEAUX, LAISSER FONDRE **10 MINUTES** ET AJOUTER **1 GROSSE POMME DE TERRE COUPÉE, SEL ET POIVRE, NOIX DE MUSCADE**, AJOUTER L'EAU DE CUISSON AINSI QUE LE JUS RENDU PAR LES ÉPLUCHURES, À HAUTEUR (COMPLÉTER AVEC DE L'EAU SI NÉCESSAIRE) ET LAISSER MIJOTER PENDANT **30 MINUTES**, **5 MINUTES** AVANT LA FIN, AJOUTER LES ASPERGES CUITES

MIXER FINEMENT, AJOUTER UNE DOSE GÉNÉREUSE DE **CRÈME FRAÎCHE** ET SERVIR AUSSITÔT