

Crème d'asperges

Ingrédients :

Asperges vertes : 500 gr

Oignon : 1

Brins de cerfeuil : 2

Maïzena : 2 cuil. à soupe rases

Lait : 50 cl

Jaunes d'oeufs : 2

Beurre : 30 gr

Crème épaisse : 10 cl

Morceau de sucre : 1

Noix de muscade râpée

Sel et poivre

Pelez les asperges.

Coupez et réservez les pointes.

Tranchez les tiges en petits tronçons.

Faites revenir les tronçons et l'oignon haché 5 mn avec le beurre fondu.

Ajoutez le lait, 25 cl d'eau, le sucre, salez et poivrez.

Couvrez aux trois quarts, puis laissez mijoter 10 mn environ.

Ajoutez les pointes d'asperges et poursuivez la cuisson pendant 5 mn.

Prélevez les pointes et mixez les tronçons et l'oignon dans le bouillon.

Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œuf avec 2 cuillères de crème épaisse, la maïzena et une pincée de muscade râpée.

Incorporez à ce mélange deux ou trois cuillère de potage bouillant en remuant.

Transvasez ce mélange dans le potage et faites épaissir tout en remuant.

Ajoutez les pointes, le reste de crème et mélangez.

Parsemez la crème d'asperges de pluches de cerfeuil, puis servez sans attendre en proposant une petite coupe de crème épaisse.