

**SARL CHAUBENIT TRAITEUR**  
**122 GIRONDE SYNERGIES**  
**33820 Saint Aubin de Blaye**  
**Tél : 05.57.32.76.72**

## VELOUTÉ D ASPERGES DU BLAYAIS

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 50 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :-**

- 500g d'asperges du Blayais
- 60 g de beurre + 1 noix de beurre
- 20g de farine
- 1 oignon
- 1 échalotes
- 10 cl de crème fraîche
- 6 cl de lait
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- sel, poivre

### Préparation / Crème d'asperges

1. Nettoyer les asperges. Les faire cuire dans 1.5 litre d'eau bouillantes salée pendant 20 minutes. Les égoutter et garder l'eau de cuisson.
2. Peler et émincer très fin l'oignon et l'échalote. Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir l'oignon et l'échalote. Poudrer avec la farine et cuire 2 minutes en remuant sans arrêt. Verser peu à peu l'eau de cuisson des asperges.
3. Couper les asperges en tronçons puis ajouter à la préparation précédente. Faire cuire pendant 10 minutes
4. Retirer la casserole du feu, laisser tiédir et passer au mixer. Allonger avec le lait. Saler et poivrer, ajouter la ciboulette.
5. Remettre sur le feu et incorporer la crème fraîche. Ne pas laisser bouillir la crème d'asperges.