

**LA RECETTE SIMPLISSIME**

# Velouté d'asperges blanches

Par le Chef Alex Néel



La saison des asperges bat son plein et chez Mauviel1830, on en raffole; on ne pouvait donc passer à côté de cette recette toute simple, facile et gourmande.

## INGRÉDIENTS

500g d'asperges blanches  
1 brun de persil  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
4 petites pommes de terre  
Sel poivre  
Huile d'olive

## PRÉPARATION

Éplucher les asperges et garder les peaux, garder les pointes et tailler le reste en tronçons. Tailler les pommes de terre et l'oignon en mirepoix, hacher le persil.

Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les peaux d'asperges et faites bouillir quelques minutes. Cette préparation va servir à mouiller le velouté.

Dans une autre casserole, faire suer les oignons et les asperges. Ajouter les pommes de terre et l'ail. Mouiller avec l'eau de cuisson des peaux. Cuire à frémissement pendant 40 minutes.

Mixer le velouté et passer au chinois. Déposer dans le velouté les têtes d'asperges finement taillées et l'huile d'olive.

**Mauviel1830**<sup>®</sup>