

Crème d'asperges

Ingrédients / pour 4 personnes

- 500 g d'asperges blanches
- 60 g de [beurre](#)
- 20 g de [farine](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 échalote
- 10 cl de [crème](#) fraîche
- 6 cl de [lait](#)
- 1 cuillère à [café](#) de ciboulette ciselée
- sel, [poivre](#)

Réalisation

- Difficulté facile
- Préparation : 20 mn
- Cuisson : 50 mn
- Temps Total : 1h10 mn

Préparation

1 Nettoyer les asperges. Les faire cuire dans 1,5 litre d'eau bouillante 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 les 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.

