magimix

SOUPE D'ASPERGES

Recette Hollandaise

Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6 personnes

- 30 g de beurre à température ambiante - 1 petit oignon coupé en 4 - 1 gousse d'ail coupée en 2 - 30 g de farine - 500 g d'asperges blanches - 1 litre de bouillon de volaille - 125 ml de crème liquide - sel et poivre - 2 branches d'estragon

---

1. Mettez le beurre, l'oignon et la gousse d'ail dans la cuve et lancez le programme EXPERT,3 minutes/vitesse 3/110 °C.

2. Ajoutez la farine et relancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/110 °C.

3. Rincez les asperges et épluchez-les avec un économe, retirez la partie dure (environ 4cm) et coupez le reste en morceaux.

4. Ajoutez les asperges, le bouillon, la crème, le sel et le poivre dans la cuve et lancez le programme SOUPE VELOUTÉE.

5. A la fin du programme, rectifiez éventuellement l'assaisonnement et ajoutez l'estragon ciselé.

Astuce du chef :

Disposez des lamelles de jambon blanc et un oeuf dur haché sur le dessus.

© photos Sandra Mahut
© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version NL