



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

ASPERGES EN VELOUTE

Ingrédients pour huit personnes :

1kg d'asperges
70g de beurre
80g d'oignons
80g de blancs de poireaux
60g de farine
2L de jus de cuisson
1 tiers de litre de crème
Sel, poivre, noix de muscade, cerfeuil

Faire fondre dans 70g de beurre, 80g d'oignons découpés et autant de poireaux émincés.

Ajouter 1 kilo d'asperges coupées en petits morceaux, préalablement cuites dans une eau salée avec une noisette de beurre et un morceau de sucre pendant 10 minutes (ce jus sera le jus de cuisson) puis 60g de farine.

Mouiller avec les deux litres de jus de cuisson d'asperges et un tiers de crème fraîche.

Assaisonner avec du sel, du poivre, de la noix de muscade.

Mixer après une demi-heure de cuisson.

Touche personnelle du Chef :

Pour finir ajouter un peu de cerfeuil haché et quelques petits morceaux d'asperges (non mixés).

Recette de Benoît GEBUS

Chef de cuisine / Neveu de Riedinger Thierry

BON APPETIT