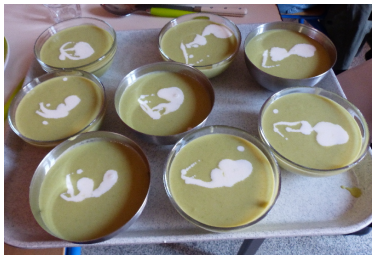
# Velouté d'Asperges vertes

**4 personnes**



400 gr d'asperges vertes
2 belles pommes de terre
2 oignons
1 bouillon de légumes
10 à 15 cl de crème fraîche liquide
Poivre
2 tranches fines de lard ) pas inclus
Parmesan râpé ) cette fois

Eplucher les oignons et les mixer (pour qui utilise le Vorwerk 4 sec – vit 5)

Eplucher les pommes de terre et les couper en 4, les mettre dans le mixeur avec les asperges et les pointes lavées et coupées en 4 morceaux (V. 5 sec - vit 5)

Ajouter l'eau et le bouillon de légumes (pas de sel, le bouillon devant être suffisant)

Faire cuire 20 minutes à 100 ° (V. 18' - vit 1 – 100°)

Aa fin de ce temps, ajouter la crème fraîche et mixer le tout 1 mn (V. Vit 10)

Faites revenir les fines tranches de lard coupées en lamelles à la poêle

Servir chaud, saupoudrer de parmesan et déposer des petites lamelles de lard grillé

Astuce

Les oignons peuvent être remplacés par des oignons blancs frais, c'est meilleur.

Le lard peut être remplacé par de fines tranches de chorizo mais ni l'un ni l'autre sont forcément nécessaire, cela fait juste une plus agréable assiette