

*Velouté Asperges blanches et Champignons.*

*Pour 4 petits bols.*

*Ingrédients :*

- 1 botte d'asperge blanche*
- 500 gr de champignons.*
- 1/2 oignon*
- Du beurre*
- 1 litre d'eau*
- 10 cl de crème fraîche*
- 1 cube de bouillon de volaille ou végétale.*

*Peler les asperges et couper les en morceaux. Faire de même avec les champignons.*

*Passer les sous l'eau claire.*

*Dans une casserole faites revenir dans un peu de beurre le demi-oignon haché finement.*

*Ajouter les asperges et les champignons. Faire suer quelques minutes. Ajouter ensuite un cube et 1 litre d'eau.*

*Couvrir et faire cuire 30 à 40 min (suivant la grosseur des asperges).*

*Quand c'est cuit, récupérer le bouillon. Mettre les asperges, les champignons, et un peu de bouillon dans mixer. Mixer le tout et ajouter du bouillon à votre convenance.*

*Passer au chinois ou à la passoire pour enlever les fibres des asperges.*

*Remettre dans une casserole, ajouter la crème fraîche liquide, et assaisonner.*

*Servir chaud dans des bols.*