

Accompagnements

Purée d'asperges



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

75

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la purée d'asperges

1 kg **Asperge(s) verte(s)**
30 cl **Bouillon de volaille**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la purée d'asperges

- 1 Couper les asperges en deux dans la longueur et réserver les pointes qui serviront une autre recette.
- 2 Eminer finement les queues d'asperges. Réserver dans un saladier.
- 3 Verser le bouillon de volaille dans une casserole et porter à ébullition.
- 4 Faire chauffer une poêle avec du beurre puis ajouter du sel.
- 5 Lorsque le beurre mousse, ajouter les tiges d'asperges émincées. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 6 Lorsque le vert des asperges s'intensifie, verser dessus 2-3 louches de bouillon chaud. Continuer la cuisson et faire réduire.
- 7 Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la tige.
- 8 Quand les asperges sont tendres et qu'il ne reste presque plus de bouillon, les verser dans un verre mesureur.
- 9 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux.