



Velouté d'asperges

Ingrédients :

BEURRE	40 G	ASPERGES ÉPLUCHÉES	400 G
FOND BLANC	800 ML	OIGNON	1
JAUNES D'ŒUFS	60 G	SOIT 100G	
CRÈME LIQUIDE	100 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre	40 g	Insérer dans la cuve	120°C	200 tr/min	2 min	Ouvert	
2	Asperges Oignon	1400 g 1	Ajouter dans la cuve Cuire	120°C	Pulse 2000 tr/min 350 tr/min	3 à 4 impulsions 6 min	Ouvert	
3	Fond blanc	800 ml	Verser	100°C	400 tr/min	10 min	Ouvert	
4			Mixer	–	3500 tr/min	2 min	Fermé	
5	Jaunes d'œufs Crème	60 g 100 ml	Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème, puis ajouter et mixer.	–	600 tr/min	30 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez de préférence des asperges vertes qui sont moins filandreuses et qui ont moins besoin d'être épluchées.