

CREME D'ASPERGES BLANCHES AUX POINTES D'ASPERGES VERTES*

* inspirée d'une recette de Marion Cupillard



Pour 4 personnes :

- 1 botte d'asperges blanches
- 15 cl de crème d'amande
- 1 douzaine de pointes d'asperges vertes
- 4 c. à soupe d'huile de pépins de courge, de colza ou de noisettes
- 1 branche de persil plat

Faites cuire les asperges blanches épluchées (et coupées en tronçons) à la vapeur douce puis mixez-les avec la crème d'amande.

Faites cuire de la même façon les pointes d'asperges vertes.

Salez et poivrez selon vos goûts ce velouté d'asperges blanches.

Versez dans 4 assiettes, déposez 3 pointes d'asperges vertes, quelques pluches de persil plat et nappez d'un filet d'huile.