

# Recette Crème d'asperges



Photo : Pierre Bergeron

Préparation :

**30 min**

Cuisson :

**15 min**

Portion :

**2**

## Ingrédients

1 lb (454 g) asperges, fraîches  
1 oignon, pelé, en quartiers  
5 tasses (1.3 L) bouillon de poulet, léger, chaud  
3 c.à soupe (45 ml) beurre  
3 c.à soupe (45 ml) farine tout-usage  
4 c.à soupe (60 ml) crème 35%, facultatif  
1 tasse (250 ml) croûtons  
Sel  
Poivre, fraîchement moulu

## Étapes

1. Parer les asperges, couper le bout des tiges, puis les détailler en tronçons de 2,5 cm (1 po).

2. Mettre les asperges, l'oignon et le bouillon de poulet dans une grande casserole. Bien assaisonner et porter à ébullition. Cuire 8 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Egoutter les légumes, réserver le bouillon et plusieurs pointes d'asperge pour garnir.
4. Au robot culinaire, réduire les légumes en purée.
5. Chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Cuire 1 minute.
6. Incorporer le bouillon réservé et les légumes en purée. Rectifier l'assaisonnement.
7. Ajouter la crème, si désiré, et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.