



# LE VELOUTÉ D'ASPERGES

UNE ENTRÉE RAFFINÉE ET LÉGÈRE, SIMPLISSIME À PRÉPARER AVEC LE LÉGUME PHARE DU PRINTEMPS.

**Pour 6 personnes**

Préparation : 30 min. Cuisson : 30 min.

### INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes • 2 jaunes d'œufs • 3 c à soupe de crème fraîche épaisse • 1 oignon
- 75 g de beurre • 40 g de parmesan • 1,5 l de bouillon de volailles • 3 c à s de farine.

♦ **Laver et éplucher** les asperges. Réserver les têtes. Couper les tiges en petits morceaux. Eplucher et émincer l'oignon. Mettre le beurre à fondre dans une cocotte. Faire revenir, puis fondre l'oignon à feu doux. Ajouter les asperges, les faire revenir et laisser cuire doucement pendant quelques minutes.

♦ **Saupoudrer de farine** et continuer à cuire en remuant. Arroser avec le bouillon. Saler, poivrer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 20 min.

♦ **Plonger** les pointes d'asperges 5 min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver au chaud. Délayer les jaunes d'œufs dans la crème fraîche.

♦ **Mixer** hors du feu quand les asperges sont cuites. Verser une louche de soupe bouillante sur le mélange œufs-crème en fouettant vivement. Ajouter le tout au reste de la soupe en remuant sans cesse. Servir en décorant chaque assiette de quelques pointes d'asperges et de copeaux de parmesan.



### Émilie Dequenne

C'est dans le carnet de recettes de son arrière-grand-mère qu'elle a trouvé celle de la divine soupe de son enfance !

## NOUVEAUTÉS SUR LE GRIL !

La rédaction a goûté pour vous les produits qui ont débarqué sur le marché.



### SARDINES AU BEURRE BORDIER YUZU (La Quiberonnaise)

4,70€ Réchauffées à feu doux et servies avec des pommes de terre vapeur, c'est un délice que ces sardines à mille lieues des sardines à l'huile banales de la cantine. **La note : 5/5.**

### LA CAPRICCIOSA (La Gastro-nomia di Angelo) 5,90€

Une vraie pizza napolitaine, à base de Kamut, avec une garniture généreuse de qualité qui vous donne l'impression d'avoir invité un pizzaiolo à la maison. **La note : 5/5.**



### BRIOCH'BURGER, (La Fournée Dorée) 1,39€ les 4 pains

Ni sucrés ni salés, ces pains ronds se veulent multi-usage : brioche fourrée ou hamburger. Sauf que les burger addicts ne s'y retrouvent pas vraiment. **La note : 4/5.**



Cette semaine, on a déniché pour vous...



**L'ANTICAFÉ À PARIS**  
Après Beaubourg, l'AntiCafé Louvre décline son concept : vous payez au temps et

vous avez café, thé, snacks à volonté, wifi, imprimante, scan, etc. C'est 4€ la 1<sup>ère</sup> heure, 3€ la suivante, 14€ la journée dans une ambiance Mamie Nova, rétro et cosy pour cette nouvelle adresse.

anticafe.fr