



VELOUTÉ D'ASPERGES

Matériel utilisé

- rondeau
- 1 mixeur

Temps de préparation : 1h
Nombre de couverts : 100
Temps de cuisson : 30 mn

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Asperges blanches ou vertes (fraîches ou cuites)	3,5 kg	→ Éplucher et laver les asperges. → Les mettre à cuire dans de l'eau salée, citronnée, pendant 30 mn.
Citron	4	→ Les égoutter et garder un peu d'eau de cuisson (15 l environ).
Farine	1 kg	→ Faire un roux avec le beurre et la farine.
Beurre	1 kg	→ Mixer les asperges dans de l'eau de cuisson.
Crème fraîche	1 kg	→ Délayer le roux avec de l'eau de cuisson.
Sel	QS	→ Mélanger les asperges mixées, avec la préparation liée (environ 20 l)
Poivre	QS	→ Remettre l'ensemble à cuire 5 mn. → Crémer et vérifier l'assaisonnement. → Réserver à chaud à + 63° C.

NB

On peut parsemer de pluches de cerfeuil au moment de servir.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

