




Recette de la semaine avec **L'ASPERGE**

Crème d'asperges



450 g	(1 livre) d'asperges fraîches
1	oignon pelé en quartiers
1,2 litre	(5 tasses) de bouillon de poulet
45 ml	(3 c. à table) de beurre
45 ml	(3 c. à table) de farine
60 ml	(4 c. à table) de crème 35 % (facultatif)
250 ml	(1 tasse) de croutons
	sel et poivre au goût



Enlever la base et couper les tiges d'asperge en tronçons de 1 pouce. Mettre les asperges, l'oignon et le bouillon de poulet dans une grande casserole. Porter à ébullition, réduire à feu moyen et laisser cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Égoutter les légumes et réserver le bouillon ainsi que plusieurs pointes d'asperges pour la décoration. Réduire en purée les tronçons d'asperges et l'oignon au robot culinaire. Dans une casserole, chauffer le beurre, ajouter la farine et bien mélanger. Cuire 1 minute. Incorporer le bouillon réservé, les légumes en purée et assaisonner. Ajouter la crème si désiré et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Servir.