



RECETTE



THYMUS FAUSTINI

CREME D'ASPERGE AU PARFUM DE THYM



INGREDIENTS

Pour 4 personnes:

- › 600 g d'asperges
- › 1 échalote
- › 50 ml de crème liquide
- › Huile d'olive extra vierge
- › Quelques branches de thym
- › 1 pomme de terre
- › 1 litre de bouillon végétal
- › 1/2 verre de vin blanc
- › Sel
- › Poivre blanc
- › 4 tranches de pain

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 40 min

PROCEDURE

Nettoyer les asperges en enlevant la partie plus ligneuse et en grattant avec un cutter ou un éplucheur le reste de la tige. Enlevez les pointes et les conserver; Couper en rondelles le reste des asperges. Hacher l'échalote, faite la brunir dans une casserole avec de l'huile et ajouter les tiges coupées en rondelles et la pomme de terre coupée en petits dés. Ajoutez le thym, versez le vin blanc puis allongez avec le bouillon végétal et faites bouillir pendant 30 minutes. Entretemps cuire les pointes dans de l'eau salée, en faisant attention qu'elles ne se défassent pas. Mixer avec le batteur à immersion, remettez sur le feu pour quelques minutes en ajoutant la crème, ajuster de sel. Coupez le pain en carrés et faites le dorer dans une poêle ou sur la grille du four. Disposez la crème en bols individuels, décorez avec les pointes d'asperges, le thym et les croutons, passez un voile de poivre blanc et servez.