

VELOUTÉ FROID D'ASPERGES AU CURRY **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

-

4 À 6 PERS

ÉPLUCHER 1 KG D'ASPERGES ET LES FAIRE CUIRE DANS 1,5 L D'EAU SALÉE AVEC
2 BELLES POMMES DE TERRE
3 GOUSSES D'AIL ET 1 OIGNON
1 CS DE CURRY
SEL ET POIVRE

CUIRE ENVIRON 30 MIN, MIXER ET AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE