Velouté d’asperges et pesto de persil

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme d'asperges (blanches)
1 l de bouillon de poule
1 noisette de beurre
3 échalotes (hachées)
sel et poivre
2 décilitres de crème
2 poignées de persil plat (frais)
2 cuillères à soupe de noisettes
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)
1 décilitre d'huile de pépins de raisin (ou une autre huile végétale au goût neutre)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges et enlevez 2 cm de talon. Faites-les cuire (à la vapeur), puis conservez-les sous du papier absorbant humide. Déposez les épluchures et les talons dans une casserole profonde. Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 minutes, puis transférez le bouillon dans une autre casserole en prenant soin de le passer au chinois.**

2. **Faites revenir les échalotes dans du beurre. Ajoutez le bouillon. Réservez les pointes des asperges et incorporez le reste de la tige au bouillon. Portez à ébullition et mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Salez et poivrez.**

3. **Ajoutez la crème et portez à nouveau à ébullition. Incorporez enfin les pointes d'asperges.**

4. **Pour le pesto, mixez le persil plat avec les noisettes, le parmesan et l'huile. Salez et poivrez. Servez avec la soupe.**