

Crème d'asperges



Spargelcremesuppe

pour 6 personnes

1 litre d'eau salé
500 g d'asperges
50 g de beurre
3 c. à s. de farine
½ l bouillon de volaille
200 ml de crème fraîche
Sel, poivre blanc
persil

Jeter les **asperges bien épluchés** sous l'eau froide. Couper en morceaux de 3 cm. Déposer dans une casserole avec de l'eau salé, couvrir et amener à ébullition. Cuire jusqu'à ce que les asperges soient tendres, de 7 à 10 minutes. **Égoutter** et réserver les morceaux d'asperges.

Préparer un roux: faire fondre le beurre dans une casserole; incorporer la farine et cuire jusqu'à ce que le mélange ait une consistance **lisse** et forme des bulles. **Mouiller avec le jus d'asperges.** Remuer au fouet et laisser réduire avant de mouiller avec le bouillon de volaille (env. 10 mn).

Ajouter les asperges, la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement au sel et poivre
Servir au chaud, garni avec du persil haché.

Für 6 Personen

½ 1 gesalzenes Wasser
500 g Spargel
50 g Butter
3 EL Mehl
½ 1 Geflügelbrühe
200 ml Creme fraiche
Salz, weißer Pfeffer
Petersilie

Die **gut abgeschälten Spargel** unter kaltem Wasser abspülen. In Stücke von etwa 3 cm Länge schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben und zugedeckt zum Kochen bringen. Solange kochen, bis die Spargel weich sind, etwa 7-10 Minuten. **Abgießen** und Spargelstücke beiseite stellen.

Eine Mehlschwitze zubereiten: Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einarbeiten, bis die Masse **glatt** wird und Blasen bildet. Nach und nach **mit Spargelwasser ablöschen** und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Dann die Bouillon dazugeben und etwa 10 Minuten weiter einkochen lassen. Spargel und Creme fraiche zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit gehackter Petersilie bestreuen und **heiß servieren**



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

