

Velouté aux pointes d'asperges

Ce week-end, j'ai cuisiné un petit pot au feu (le temps s'y prêtait à merveille), j'ai dégraissé le bouillon et j'ai décidé d'en faire un petit velouté en souvenir des repas de famille de mon enfance... c'est bon !!!

Composition

pour 4 à 6 personnes

1,5 l de bouillon de boeuf dégraissé

80 g de tapioca

1 petit bocal de pointes d'asperges

1 jaune d'oeuf

2 c. à soupe de crème fraîche

Sel, poivre

Ustensiles : 1 grande casserole, 1 balance, 1 bol, 1 fouet, 1 cuillère à soupe

Mettre le bouillon de boeuf dans une casserole et le porter à ébullition.

Verser le tapioca en pluie dans le bouillon tout en fouettant et faire cuire de 5 à 10 minutes en remuant régulièrement (le tapioca est cuit quand il est translucide).

Egoutter les pointes d'aperges dans une passoire, les rincer et les réserver.

Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf et la crème fraîche. Ajouter une louche du bouillon en remuant vivement et verser ce mélange dans la casserole tout en remuant.

Ajouter les pointes d'asperges, remuer et servir.