



La variante crue d'un classique : velouté d'asperges vertes

Facile, rapide et délicieuse – préparée avec le [Foodmatic™ Personal Mixer PM1000](#)



La variante crue
d'un classique :

velouté d'asperges vertes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 grammes d'asperges vertes, lavées et coupées en morceaux
- 300 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de noix de cajou
- 1 cuillère à soupe de jus de citron fraîchement pressé
- 1 cuillère à café de sel marin
- Poivre
- 1 petite gousse d'ail
- Persil

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le grand gobelet du [Foodmatic™ Personal Mixer PM1000](#) et mixer environ 20 secondes jusqu'à obtenir une soupe fine. Verser dans les bols, saupoudrer de persil haché et servir immédiatement.

Bon appétit !