

Velouté d'asperge blanches au sarrasin et aux noisettes

Pour 4 personnes

360g d'asperges blanches épluchées (les queues pour moi)

100g de sarrasin

3 petites gousses d'ail fumé

1 litre de bouillon de poulet

100g de noisettes

1 cuil à soupe de thym séché

2 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à café de mélange d'épice cajun

Faites cuire les graines de sarrasin pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez.

Lavez les asperges et plongez-les 15 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-les.

Mixez les asperges et le sarrasin ensemble avec le bouillon, ajoutez le thym séché et le jus de citron.

Préparez les noisettes: Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez le mélange d'épice, mélangez et ajoutez les noisettes. Remuez le tout pour bien enrober les noisettes et quand elles commencent à se colorer c'est prêt.