

# Potage aux asperges au thermomix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 18 min	Durée : 33 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 4	Astuces : 17	

## Ingrédients

500g d'eau  
400g d'asperges  
50g de crème épaisse  
2 pommes de terre  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

## Etapes

Â»

Éplucher et laver les asperges, les couper en bâtonnets de 4 cm. Éplucher et laver les pommes de terre et couper les en cubes. Mettre le tout dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter 500g d'eau, le sel et le poivre.

Â»

Régler sur 100°C vitesse 2 pendant 18 minutes. A la sonnerie, mixer 1 minute en augmentant la vitesse progressivement jusqu'à 10.

Â»

Ajouter la crème et régler 20 secondes sur vitesse 4.

Déguster aussitôt