# Potage aux asperges vertes

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 tige de poireau (en rondelles)
1 l de bouillon de poule
500 grammes d'asperges vertes (en tronçons)
sel et poivre
1 petit bocal de crème aigre
1 poignée de cerfeuil (ciselé)
60 grammes de crevettes grises

# Méthode de préparation

1. **Faites suer l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez les poireaux et poursuivez la cuisson. Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 20 minutes et ajoutez ensuite les asperges vertes. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes et mixez le potage. Salez et poivrez.**

2. **Garnissez d'une pointe de crème épaisse, de cerfeuil et de crevettes grises.**