



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.