



# Soupe d'asperges au saumon fumé



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de légumes pour potage (en brunoise)

1 botte d'asperges blanches

ciboulette (hachée finement)

150 grammes de saumon fumé

beurre

1 bouquet garni

150 ml de crème

sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les asperges. Cassez le bout dur de la tige de l'asperge. Coupez-les en grands morceaux. Réservez les épluchures. Réservez les têtes d'asperges.
- 2.** Hachez la ciboulette.
- 3.** Coupez le saumon fumé en lanières.
- 4.** Faites chauffer le beurre dans une casserole profonde. Faites étuver les légumes pour potage et les asperges. Faites étuver les têtes d'asperges et réservez-les.
- 5.** Faites cuire les épluchures d'asperges dans de l'eau légèrement salée. Retirez du feu et laissez infuser pendant un quart d'heure. Passez le liquide dans un tamis et versez-le sur les légumes. Ajoutez le bouquet garni et portez à ébullition. Laissez cuire pendant une demi-heure. Retirez le bouquet garni et mixez la soupe. Salez et poivrez.
- 6.** Enveloppez les têtes d'asperges de saumon fumé.
- 7.** Servez la soupe et décorez avec un filet de crème, les têtes d'asperges au saumon fumé et la ciboulette finement hachée.