




Soupe aux asperges

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme d'asperges blanches
1 l de bouillon de poule
1 noisette de beurre
1 blanc de poireau (coupé en fines rondelles)
1 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de crème
sel et poivre
persil plat frais ciselé

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les asperges et cassez les extrémités ligneuses. Conservez les épluchures et les extrémités.
- 2.** Coupez les pointes des asperges et réservez-les. Coupez les asperges en morceaux de 2 à 3 cm.
- 3.** Versez le bouillon dans une casserole et ajoutez les épluchures et les extrémités. Portez à ébullition. Ajoutez les pointes d'asperges et faites-les cuire pendant 5 minutes. Retirez les pointes du bouillon et réservez-les. Retirez les épluchures du bouillon.
- 4.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir le poireau. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire.
- 5.** Ajoutez les morceaux d'asperges et le bouillon. Faites cuire 10 minutes. Mixez la soupe.
- 6.** Portez la soupe à ébullition et incorporez-y la crème. Salez et poivrez à votre convenance.
- 7.** Retirez du feu et ajoutez les pointes d'asperges.
- 8.** Versez la soupe dans les assiettes et décorez avec un peu de persil.