



Soupe de cresson au saumon fumé et aux asperges blanches

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 oignon
beurre
2 tiges de poireaux
1 pommes de terre
1 l de bouillon de poule
2 bottes de cresson
sel et poivre
120 grammes de saumon fumé
1/2 kilogramme asperges blanches (parées et précuites)
1 bouquet d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Emincez l'oignon et faites-le suer dans du beurre.
- 2.** Coupez les poireaux en rondelles et ajoutez-les à la préparation.
- 3.** Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et ajoutez-les au mélange.
- 4.** Arrosez de bouillon de poule et faites mijoter 30 minutes.
- 5.** Ajoutez le cresson et mixez directement le tout. Salez et poivrez.
- 6.** Garnissez de lanières de saumon fumé, de rondelles d'asperges et d'aneth.