



# Potage aux asperges vertes et aux brocolis

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 branche brocoli (en bouquets)  
1 oignon (émincé)  
huile d'olive  
1 gousse d'ail (émincée)  
2 tiges de céleri (émincées)  
1 tige de poireau (émincé)  
500 grammes d'asperges vertes (en tronçons)  
1 1/5 l de bouillon de poule  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites blanchir ou cuire à la vapeur les brocolis et réservez-les.
- 2.** Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le céleri et les poireaux. Laissez étuver pendant ± 10 minutes. Salez et poivrez bien.
- 3.** Couvrez de bouillon et portez à ébullition. Ajoutez les asperges. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes et mixez le tout.
- 4.** Ajoutez les bouquets de brocoli.