Soupe aux asperges vertes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 échalot (émincées)
1 gousse d'ail (émincées)
1 poireau (blanc, coupé en rondelles)
1 l de bouillon de volaille ou de légumes
1 botte d'asperges vertes
1 bouquet de basilic
sel et poivre
huile d'olive
graines de tournesol

Méthode de préparation

1. **Faites revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.**
2. **Ajoutez le poireau et arrosez de bouillon. Laissez mijoter pendant 20 minutes.**
3. **Détaillez les asperges et ajoutez les morceaux au mélange. Laissez cuire pendant 10 minutes.**
4. **Ajoutez une poignée de feuilles de basilic et mixez la soupe. Salez et poivrez.**
5. **Servez avec un filet d’huile d’olive, des graines de tournesol et quelques feuilles supplémentaires de basilic.**