



Entrées

Soupes

Crème d'asperges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
2 cuillères à soupe de jus de citron
600 millilitres de bouillon de poulet
1 blanc de poireau (en morceaux)
2 cuillères à soupe de beurre
100 millilitres de vin blanc
cresson (pour la finition)
100 millilitres de crème
1 oignon (haché fin)
noix de muscade
sel

Méthode de préparation

[Nettoyez bien les asperges](#) et coupez-les en morceaux d'environ 2,5 cm. Mettez les épluchures d'asperges dans la casserole, ajoutez de l'eau pour les couvrir puis faites mijoter 10 minutes à feu doux. Passez le jus et réservez.

Faites revenir l'oignon dans le beurre. Ajoutez le poireau, la moitié des asperges et le vin blanc. Ajoutez aussi le bouillon et le jus de cuisson des asperges, portez à ébullition puis faites mijoter à feu doux durant 20 minutes.

Ajoutez la crème et mixez la soupe bien lisse. Filtrez éventuellement pour un résultat optimal. Faites ensuite encore réduire un peu ou ajoutez du bouillon jusqu'à la consistance souhaitée.

Mettez le reste des asperges dans la soupe et laissez encore mijoter doucement une quinzaine de minutes.

Assaisonnez la soupe avec sel, jus de citron et noix de muscade. Partagez dans des assiettes ou des petits bols et décorez avec le cresson.

Conseil: vous pouvez aussi remplacer le cresson par d'autres fines herbes fraîches comme de la ciboulette ou du persil.

Ustensiles de cuisine

Passoire
Mixeur

