



Potage crémeux aux asperges

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 livres d'asperges
- 1 c. table d'huile
- 1 gros oignon jaune, haché finement
- 4 gousses d'ail, hachées
- 5 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- Jus d'un demi-citron
- 1 tasse de crème 35%
- ½ tasse de parmesan, râpé
- 1 branche de thym frais
- Sel et poivre au goût

Garniture :

- Croûtons
- Huile de caméline ou d'olive
- Poivre du moulin

Préparation

1. Laver et couper les asperges en tronçon de 1 pouce. Conserver quelques pointes de côté pour la présentation.

2. Faire chauffer l'huile à feu moyen vif dans un chaudron.
3. Faire revenir les oignons 2-3 minutes.
4. Ajouter l'ail et faire revenir 1 à 2 minutes.
5. Ajouter les asperges, faire revenir 1 à 2 minutes.
6. Ajouter le bouillon, la branche de thym et le jus de citron . Saler et poivrer.
7. Porter à ébullition et réduire le feu moyen.
8. Laisser mijoter 25-30 minutes ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
9. Retirer du feu et faire revenir dans un poêlon avec un peu d'huile les pointes d'asperges.
Réserver.
10. Mettre le mélange de bouillon au mélangeur et réduire en purée.
11. Ajouter la crème et le parmesan et bien mélanger.
12. Servir avec un filet d'huile, des croûtons et un peu de poivre fraîchement moulu.
13. Se déguste froid ou chaud.*Si vous la congelez, ne pas mettre la crème. La mélanger seulement au moment de servir.