



Soupe aux asperges aux crevettes grises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
1 l de bouillon de poule
sel et poivre
125 grammes de crevettes (grises)
cressonnette (ou persil)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les asperges blanches et coupez les extrémités ligneuses
- 2.** Faites bouillir les extrémités et les épluchures 30 minutes dans du bouillon de poulet.
- 3.** Retirez les épluchures et les extrémités du bouillon.
- 4.** Ajoutez les asperges et faites-les cuire.
- 5.** Retirez-les du bouillon et coupez les extrémités. Réservez-les.
- 6.** Remettez le reste des asperges dans le bouillon et mixez-le.
- 7.** Salez et poivrez.