**Soupe d'asperges**

Ingrédients : (pour 2-3 personnes)

- 500 g d'asperges blanches
- 1 pomme de terre (70 g environ)
- 50 cl d'eau
- Poivre
- Noix de muscade
- Ciboulette
- 1 cube de bouillon

Recette :

Épluchez les asperges et la pomme de terre. Coupez la partie dure de l'asperge. Coupez les asperges et la pomme de terre. Faites cuire les légumes dans l'eau avec le cube de bouillon pendant 15 mn environ.

Mixez à l'aide d'un mixer plongeant et assaisonnez. Servez bien chaud.

***http://www.evacuisine.fr/***