



## Potage d'asperges amandes citron

### Ingrédients:

Une botte d'asperges vertes

2 pommes de terre moyennes

1 litre de bouillon de légumes

1/2 citron

1 c à soupe de purée d'amandes

sel poivre

Du cerfeuil

Préparer vos asperges et coupez les en petits tronçons.

Garder quelques pointes pour la décoration, les cuire à la vapeur

Peler les pdt et coupez les aussi en petits morceaux.

Faites cuire dans le bouillon de légumes jusqu'à ce que ce soit tendre.

Mixez la préparation, ajoutez la purée d'amande et rectifiez l'assaisonnement

Extraire le jus du 1/2 citron et ajoutez

Mettre les pointes d'asperges cuites dans chaque assiette.

Servir bien chaud en parsemant l'assiette de pluches de cerfeuil.