**Soupe aux asperges**

**asperges blanches  
beurre  
céleri  
oignons  
bouillon de poulet  
paprika en poudre  
cumin  
crème fraîche  
persil**

Coupez les pointes d'asperges et faites-les cuire brièvement à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Faites-les frire brièvement dans une poêle avec un peu de beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Mettez le reste des asperges dans la machine à soupe (ou dans une marmite normale) avec le céleri haché, l'oignon et le bouillon de poulet.

Préparez la soupe, mélangez la crème et assaisonnez avec du poivre, du sel et une pincée de cumin en poudre.

Versez la soupe dans une assiette creuse.

Placez-y les pointes d'asperges et terminez par des touffes de persil.