



Asperges blanches à la sauce au beurre

Saison	Printemps	Nombres de personnes	4
Temps de préparation	30 minutes	Menu	Entrée

Asperges

750	g	asperges blanches, parées
1	l	eau
1	cs	sel
1	cs	sucre

Cuire l'eau, le sel et le sucre dans une grande casserole. Ajouter les asperges et laisser cuire à petit feu env. 15 minutes.

Sauce au beurre

1,2	dl	vin blanc
1		feuille de laurier
5		graines de poivre
1	petite branche	thym
3		jaunes d'œufs, battus
250	g	beurre, fondu
125	g	QimiQ Base crème, réfrigéré
	à volonté	sel, poivre
½		citron, jus
1	cs	persil, haché

Cuire le vin blanc avec la feuille de laurier, les graines de poivre et le thym. Réduire à moitié. Passer au chinois et verser dans un saladier en acier chromé. Laisser refroidir un peu.

Battre les jaunes d'œufs avec le vin blanc réduit sur un bain-marie jusqu'à ce que la sauce devienne mousseuse.

Incorporer petit à petit le beurre fondu et affiner avec le QimiQ Base crème réfrigéré.

Assaisonner.

Ajouter le jus de citron et garnir de persil.

Égoutter les asperges et servir avec la sauce au beurre.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

