



Asperges sauce hollandaise

Ingrédients:

- 500g d'asperges blanches
- 180 g de beurre
- 2 c. à soupe de jus de citron ou de citron vert
- 4 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe d'eau
- sel et poivre blanc

Préparation:

- Couper les extrémités filandreuses des asperges. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Éliminer l'écume superficielle et laisser le beurre refroidir. Mélanger l'eau et les jaunes d'œufs dans une petite casserole et battre vigoureusement 30 secondes pour obtenir un mélange léger et crémeux.
- Mettre la casserole à feu très doux et continuer à battre pendant 3 min, jusqu'à épaississement.
- Retirer du feu; ajouter peu à peu le beurre refroidi sans cesser de battre (laisser le petit lait au fond de la casserole). Incorporer le jus de citron et assaisonner à votre goût. Arroser les asperges de sauce hollandaise

Nous vous souhaitons un bon appétit

