



LOGIS Hôtel DE LA SÛRE - Restaurant COMTE GODEFROY
Rue du Pont 1 - L-9650 Esch-sur-Sure - Tel: +352 839110 - Fax: +352 899101
info@hotel-de-la-sure.lu - www.hotel-de-la-sure.lu



Notre 'HOT-LINE CUISINE '
pour vous aider en cas de soucis
techniques 00352 621 622 123.

Crème d'asperge

Préparation

- Epluchez 1 kg d'asperges en laissant la pointe
- Utilisez les épluchures pour faire le potage
- Cuire les asperges a 2.5 litre d'eau salée avec une pincée de sucre
- Laissez cuire 9-10min après ébullition
- Sortez les asperges de l'eau, en récupérant le jus de cuisson
- Faire bouillir 20 minutes les épluchures d'asperges avec le jus de cuisson récupéré des asperges
- Mixez à chaud les épluchures et passez au chinois pour avoir le potage.
- Confectionner un roux : 30g de beurre avec 30g de farine
- Ajoutez le potage sur le roux, assaisonner et laisser bouillir
- Coupez en tranche les asperges cuites et ajoutez les au potage
- Finir avec une liaison crème (50 cl) – 2 jaune d'œufs
- Garnir de pointes d'Asperges



