



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Asperges sauce hollandaise .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 12 longues asperges
- 2 jaunes de gros œufs
- 7 cl de vin blanc
- Gros sel
- Jus de citron
- Sel, poivre
- Thym, laurier

- Dans une casserole mettre l'échalote et l'ail émincés. Ajouter le vin blanc, le thym et le laurier
- Laisser cuire à feu doux pour que ce mélange réduise, remuer fréquemment
- Dans une autre casserole mettre les jaunes d'œufs avec la réduction d'échalote et ail
- Assaisonner et monter cette sauce au fouet sur feu doux pour la faire gonfler et se fluidifier
- Ajouter le beurre clarifié (beurre réduit au bain-marie et avec les dépôts blancs écumés)
- Ajouter quelques gouttes de citron, conserver la sauce tiède au bain-marie
- Parallèlement, dans une casserole d'eau salée à ébullition cuire 10 minutes les asperges
- Égoutter, puis poursuivre la cuisson à la poêle 5 minutes dans un peu de beurre et de jus de citron
- Servir les asperges et la sauce tiède ... ou froid au choix

