



Asperges sauce hollandaise

Asperges pour 5 personnes

Ingrédients 1.5 kg d'asperges
eau
sel
1 citron
huile d'olive
persil

Préparation - peler les asperges
- couper les bouts
- cuire 30 min env. dans de l'eau salée et citronnée
- couvrir d'un linge
- les refroidir délicatement sans abîmer les pointes
- au moment de servir les préchauffer dans l'eau ou au micro-onde
- les présenter dans un plat ou sur assiette
- les lustrer avec un pinceau d'huile d'olive pour faire briller
- pour la décoration une branche de persil frisée ou plat

Important **Quand vous achetez les asperges, vérifiez que les bouts aient encore de la sève en les pressant.**



Sauce Hollandaise

pour 5 personnes

Ingrédients 5 jaunes d'œufs
1 dl de vinaigre blanc
1 dl de vin blanc
25 grains de poivre
1 échalote
500 gr de beurre
sel, poivre, poivre de Cayenne
jus de citron
ciboulette (facultatif)

Préparation

- clarifier le beurre
- faire une réduction avec le vinaigre, le vin blanc, les grains de poivre et l'échalote
- laisser tiédir le beurre
- passer la réduction dans les jaunes d'œufs
- faire mousser les jaunes d'œufs et la réduction en fouettant vivement sur feu doux
- quand le mélange commence à épaissir retirer du feu et continuer à fouetter
- incorporer petit à petit le beurre tiède sans cesser de mélanger (comme une mayonnaise)
- si la masse est trop épaisse, la détendre avec un peu d'eau tiède
- rectifier l'assaisonnement (sel, poivre de Cayenne, jus de citron)
- ajouter la ciboulette ciselée

Important La sauce hollandaise est très délicate et doit être tenue dans un endroit tempérée +/- 30°C.
Elle est à faire en dernière minute.
Elle se maintient dans un endroit tempéré.
Trop chaude, elle tranche, trop froide elle durcit.

Le Mas des Grès - Route d'Apt - 84800 Lagnes - France
Tél : +33 (0)4 90 20 32 85 - Fax : +33 (0)4 90 20 21 45 - info@masdesgres.com