

Asperges blanches

Ingrédients pour 1 personnes

- 1 kg asperges blanches
- 1 oeuf
- moutarde forte
- huile
- 1/2 citron
- estragon
- sel et poivre

L'asperge est un légume qui se suffit à lui-même, sous réserve qu'elle soit extrêmement fraîche ; nul besoin de sauce compliquée, ou de préparation 'trois étoiles' pour en profiter pleinement.

Pour la choisir, observer son extrémité ; la section doit être légèrement humide. Elle ne doit surtout pas être sèche. La tige doit être luisante, et la tête intacte. Les choisir bien grosses, et longues de 15 à 20 centimètres.

Les éplucher soigneusement avec un économe en prenant soin d'enlever toute la peau. De cette manière, l'asperge peut être consommée dans sa totalité, il ne reste pas de fils. Les faire cuire dans un important volume d'eau bien salée (3 à 4 cuillers à café de gros sel), sans oublier une pincée de sucre qui soulignera toute leur saveur. L'asperge est cuite lorsque l'on sent son odeur délicate dans la cuisine, c'est-à-dire après 15 à 20 minutes. Évitez à tout prix la sur-cuisson. Les laisser reposer environ 10 minutes avant de les consommer, afin qu'elles

s'égouttent.

Pendant ce temps, préparer la mayonnaise. Un jaune d'oeuf, du sel, du poivre, de la moutarde forte, monter le tout avec de l'huile. Ajouter un demi-jus de citron, émulsionner encore un peu le mélange avec un peu d'huile. Incorporer de l'estragon finement émincé et le blanc d'oeuf battu en neige. On peut remplacer ce blanc d'oeuf par de la crème fleurette fouettée si on préfère une mayonnaise plus onctueuse.

En Alsace, les asperges sont mangées avec quelques tranches de jambon à l'os et du pain de campagne. Un bon Riesling accompagnera à merveille ce plat tout simple, par exemple un Riesling Grand Cru Brand de Turckheim.

L'asperge accompagne également très bien de la même manière les viandes rouges ou la volaille. Et s'il vous en reste le lendemain, ce qui m'étonnerait, elles sont excellentes froides.

Classification: France (pays d'origine), légumes (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: www.homeophyto.com

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo