

Sauces pour accompagner les asperges

Ingrédients pour 1 personnes

| 1 kg asperges

Asperges au beurre fondu ----- avec des oeufs durs écrasés, un peu de beurre fondu et un filet de jus de citron.

Asperges à la flamande ----- asperges servies chaudes avec du beurre fondu, du persil haché et des oeufs durs (+ sel et poivre). Les ingrédients sont toujours les mêmes, mais la présentation varie : - ou bien on mélange le beurre au persil et on présente les oeufs durs écalés à part. - ou on écrase les oeufs durs et on les mélange au beurre avec le persil. - ou encore on sert chaque ingrédient séparément et chacun fait à son goût - on trouvera encore d'autres variantes (par exemple on mélange les jaunes d'oeufs écrasés avec le beurre et le persil et on pose le blanc haché par dessus).

Asperges à la vinaigrette ----- Faire une vinaigrette assez relevée, à la moutarde avec une échalotte finement hachée. Ecraser un ou deux oeufs durs (cela dépend de la quantité de sauce désirée) et les ajouter à la vinaigrette. Verser cette sauce sur les asperges encore tièdes.

Asperges aux fines herbes ----- 2

oeufs 1 jaune d'oeuf 1 gros bouquet persil et de cerfeuil 1,5 dl huile ou 150 g de beurre sel et poivre

Faites cuire les oeufs durs avec les asperges. Pendant que celles-ci égouttent sur un linge, préparez la sauce : épluchez, puis écrasez les oeufs durs encore chauds, mettez-les dans une saucière avec le jaune cru, les fines herbes hachées, sel et poivre. Ajoutez l'huile ou le beurre fondu chaud, petit à petit en mélangeant bien le tout. Avec la sauce au beurre, vous servirez les asperges chaudes ; avec la sauce à l'huile, servez-les chaudes ou froides.

Asperges Marie-Thérèse ----- 2 jaunes d'oeuf durs 2 jaunes d'oeuf crus 1 cuillère moutarde huile vinaigre sel et poivre 1 pincée piment de Cayenne

Pelez soigneusement les asperges, lavez-les et liez-les en bottillons. Faites bouillir dans une grande quantité d'eau (trois litres pour une botte d'asperges). Laissez cuire environ 20 minutes. En même temps, faites cuire deux oeufs durs. Egouttez les légumes, laissez-les refroidir et déficelez ensuite les bottillons. Dressez sur une serviette dans le plat de service (ceci est essentiel pour que les asperges rendent toute leur eau). Pendant ce temps, vous préparez la sauce (que vous servirez plutôt en saucière). Ecrasez les jaunes oeufs durs dans un mortier. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs crus, la moutarde, le sel et le poivre. Versez l'huile très doucement et faites monter comme pour une mayonnaise normale. Terminez

en versant quelques gouttes de vinaigre (ou de citron) et la pincée de piment de Cayenne. Miam miam un régal ...

Asperges sauce moutarde ----- 6
cuillerées à soupe d huile 3 cuillerées à soupe de
moutarde blanche 4 oeufs cuits à l'état dur persil
haché sel

Pelez les asperges et faites-les cuire
environ 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Egouttez-les. Dressez sur un plat une serviette pliée
sur laquelle vous disposerez les asperges. Faites
cuire les oeufs à l'état dur, écalez-les et coupez-
les en quartiers. Mettez les oeufs autour des
asperges et saupoudrez-les de persil haché.
Préparez la sauce en travaillant comme pour une
mayonnaise l'huile, la moutarde et le sel. Servez la
sauce séparément.

Classification: sauce (plat)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo