



ASPERGES & SA SAUCE HOLLANDAISE

INGRÉDIENTS

- 600 gr d'asperges
- 4 oeufs + 2 jaunes
- 250 gr de beurre
- sel poivre
- Jus d'1/2 citron

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 0 min

MÉTHODE

01

Faites cuire les asperges à l'eau bouillante 15 à 20 min. Pendant ce temps, faites cuire les œufs entiers 6 min pour qu'ils soient mollets. Passez-les sous l'eau froide et égalez-les délicatement

02

Pendant la cuisson des asperges, préparez la sauce : fouettez les jaunes d'œufs avec une cuillerée à soupe d'eau froide dans une casserole, posez-la sur un bain-marie et incorporez petit à petit le beurre bien froid en parcelles sans cesser de fouetter

03

A mi-cuisson, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez. Dès que tout le beurre est incorporé et que la sauce a la consistance d'une mayonnaise bien homogène, retirez du feu

04

Répartissez la sauce hollandaise dans des assiettes, posez les asperges dessus, et déposez avec les oeufs mollets dessus. Salez, poivrez et servez