

Jean-Claude BERTRAND, Chef du LAUMIERE

SYNTHESE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : Faible

TEMPS

Préparation : 20 min
Cuisson : 12 min

INGREDIENTS (pour 4 Personnes)

2 KG de belles asperges blanches des Landes
250 gr de beurre
4 jaunes d'œufs
25 cl de crème fouettée
Piment d'Espelette (une pincée)



PREPARATION

Eplucher les asperges à l'aide d'un économètre.

Plonger les asperges préalablement bottelées dans de l'eau bien salée.

Faire cuire environ 10 minutes, jusqu'à que la pointe d'un couteau sorte facilement de la chair de l'asperge
Emulsionner les jaunes d'œufs avec deux cuillères à soupe d'eau, incorporer le beurre, préalablement fondu sans le petit lait restant au fond.

Assaisonner, incorporer la crème fouettée et le piment d'Espelette délicatement dans la sauce.

Dresser et servir chaud.

REMARQUE :

Conseil vin : un bourgogne blanc plutôt jeune

A DEGUSTER : 4 rue Petit- 75019 PARIS - 01 42 02 46 71- <http://www.laumiere.com>