



## Asperges et sa sauce hollandaise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

L'asperge est une plante de la famille des Asparagaceae. La fraîcheur des asperges se juge par plusieurs critères (asperges craquantes et fermes, d'une épaisseur quasi égal et surtout avec des pointes resserrées). Se qui favorise une cuisson uniforme.

### Ingrédients:

- 24 asperges blanches
- 3 jaunes d'œufs
- 1 citron
- 180g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- sel fin et poivre du moulin

**Recette pour: 4 personnes**



## Réalisation:

Mettre une casserole d'eau à bouillir avec un demi-citron et une poignée de gros sel. Éplucher les asperges en leur coupant les extrémités des pieds. Dès que l'eau est en ébullition, plonger délicatement les asperges. Les laisser cuire à feu vif pendant environ 40 minutes suivant leur grosseur et leurs fraîcheurs. Pendant ce temps, préparer les jaunes d'œufs, le jus de citron et fondre le beurre.

Dès la fin de cuisson des asperges, les plonger dans l'eau froide avec quelques glaçons, permettant d'arrêter leur cuisson. Les retirer au bout de 5 minutes et les égoutter.



La confection de la sauce hollandaise : mettre dans une casserole l'eau, les jaunes d'œufs et le jus de citron. Assaisonner et fouetter le tout très vivement sur un feu doux ou au bain-marie, afin d'obtenir une crème épaisse et mousseuse. Puis, toujours à feu doux ou au bain-marie, incorporer le beurre fondu. Ne pas utiliser le petit lait du beurre. Le petit lait est la partie du beurre qui une fois fondue se trouve au fond du récipient. La sauce doit napper.



Vérifier l'assaisonnement et la réserver au bain-marie d'une chaleur très modérée. Une chaleur trop forte fait tourner la sauce. Si vous trouvez qu'elle est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude.

Réchauffer les asperges au four à micro-ondes, les disposer sur une assiette, ajouter la sauce dans une verrine ou dans l'assiette directement. Décorer votre assiette avec un peu de poivre rouge, du citron, du persil ou de la coriandre. Servir aussitôt.

