

Asperges beurre blanc ciboulette

Mise en place:

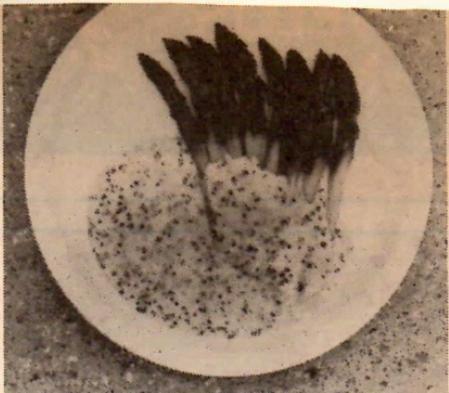
Asperges

50 gr. de beurre par personne

1 cuillère à soupe de crème 35 %
par personne

1 belle échalotte

Ciboulette



Eplucher et cuire les asperges comme il se doit.

Préparation du beurre blanc: faire revenir au beurre (1 cuillère à café) 1 échalotte pendant 1 bonne minute, mouillez-la avec un verre (env. 2 dl.) de cuisson d'asperges (attention qu'elle ne soit pas trop salée), faites réduire les 3/4, ajoutez une cuillère à soupe de crème 35 % par personne et faites bouillir; incorporez le beurre, fouettez le tout comme il faut. Quand cela vous semble assez «épais», ajoutez la ciboulette finement ciselée (le pourcentage de ciboulette dépend soit de vous soit de vos amis).

Un petit truc: pour savoir si le beurre blanc est assez «épais»: retirez-le du feu et attendez une minute; s'il ne l'est pas assez, réchauffez, et ainsi de suite jusqu'à consistance voulue.