

Asperges sauce citronnée



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Croquante et délicate... Fruitée et douce... L'asperge est arrivée !

Ingrédients

- asperges
- 1 citron
- 25 cl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 bouquet de ciboulette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un premier temps vous devez bien laver vos asperges. Puis vous coupez les extrémités par une simple pression du doigt. Elles vont se casser d'elles même à l'endroit où elles deviennent moins fibreuses.
- 2 Ensuite vous les pelez, en partant de la pointe, à l'aide d'un économe.
- 3 J'ai fagoté mes asperges afin qu'elles ne se cassent pas. Puis, je les ai plongées dans une grande casserole remplie d'eau bouillante. Je les ai laissées cuire 20 minutes.
- 4 La cuisson dépend de la grosseur de vos asperges. Pour cette recette j'ai utilisé les asperges blanches. Elles sont grosses et moelleuses.
- 5 Puis vous les égouttez.
- 6 Pendant ce temps vous préparez votre sauce citronnée.
- 7 Délayez les jaunes d'oeufs dans un saladier avec la crème, le jus de citron, du sel et du poivre. Faites chauffer cette préparation dans un bain-marie. Laissez mijoter doucement en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 8 Au moment de servir ciselez finement de la ciboulette et incorporez-la à la sauce citronnée, puis, servez aussitôt. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

