

Asperges grillées, sauce Hollandaise

Ingrédients

Asperges - 1/2 échalote - 1 gousse d'ail
 200 ml de vin blanc sec
 100 ml de vinaigre blanc
 1 feuille de laurier
 Quelques grains de poivre
 250gr de beurre - 3 oeufs



Préchauffez votre barbecue NAPOLEON à 150°.

Epluchez et hachez très finement 1/2 échalote et 1 gousse d'ail. Portez à ébullition 200ml de vin blanc sec, 100ml de vinaigre blanc et 200ml d'eau avec l'échalote, 1 feuille de laurier et quelques grains de poivre. Passez cette sauce au chinois, laissez refroidir (50°) = gastrique

Faites fondre 250gr de beurre et réservez. Retirez la couche solide en surface à l'aide d'une cuillère (= beurre clarifié). Epluchez les asperges, badigeonnez les asperges avec un peu d'huile de tournesol. Déposez les sur une grille en fonte sur le barbecue chaud, grillez les +/- 15'

Préparez la sauce hollandaise. Dans un cul de poule, mélangez 3 jaunes d'oeuf avec 100ml de gastrique afin d'obtenir un mélange homogène. Dans un bain marie chaud, battez constamment avec un fouet à feu doux.

Versez-y le beurre clarifié en mince filet pour obtenir une émulsion. Remuez constamment pour éviter que la sauce ne caille, et rectifiez l'assaisonnement

Retirez les asperges (de saison) du barbecue, un peu de fleur de sel... accompagnez de sauce hollandaise et de fines tranches de jambon Pata negra.



078



Joseph
design.be

Le bon plan de
la semaine!

Les produits
Oliviers&Co

Le meilleur des huiles,
vinaigres et produits
aromatiques!



OLIVIERS & CO
MANE, FRANCE

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h