



60 rue de la République - 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75 –

Email : [contact@ferme-riedinger.com](mailto:contact@ferme-riedinger.com)

[www.ferme-riedinger.com](http://www.ferme-riedinger.com)

## **ASPERGES A LA HOERD'TOISE**

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 3 kg d'asperges
- Sel, sucre et une noisette de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite gousse d'ail

Placer les asperges bien épluchées dans l'eau froide salée.  
Ajouter 1 morceau de sucre et une noisette de beurre.

A ébullition, baisser la température et laisser cuire doucement (à feu moyen) pendant 20 à 30 mn selon le calibre des asperges.

Confectionner une mayonnaise, puis y ajouter du cerfeuil et de l'ail hachés.

*On peut aussi y incorporer 1 petit oignon frais haché finement ou/et 1 œuf dur écrasé à la fourchette.*

*Accompagner ce repas de jambon cuit, viande séchée, jambon fumé (ex : forêt noir) etc....*

**BONNE DÉGUSTATION !!!**