

Asperges à la hoerdtoise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 kg d'asperges
- sel
- 1 carreau de sucre
- 1 noisette de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite gousse d'ail
- 1 oeuf
- huile de tournesol/colza

Placer les asperges épluchées dans l'eau froide salée. Ajouter 1 morceau de sucre et une noisette de beurre. A ébullition, laisser cuire pendant 5 minutes, puis couper le feu, couvrir la casserole et laisser cuire environ 20 minutes. Les asperges sont cuites lorsqu'elles coulent au fond de la casserole.

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 !!!



Ferme Riedinger - 03 88 68 14 75
60 rue de la république 67720 HOERDT