



# ASPERGES BLANCHES À LA SAUCE AU BEURRE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**750 g** Asperges blanches, cuites

### POUR LA SAUCE AU BEURRE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**120 ml** Vin blanc

**1** Feuille de laurier

Graines de poivre

Thym

**3** Jaune(s) d'œuf

**250 g** Beurre, fondu

Sel

Poivre blanc

**0.5** Citron(s), le jus

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce au beurre, faire réduire de la moitié le vin blanc avec la feuille de laurier, les graines de poivre et le thym. Laisser refroidir.
2. Batta les jaunes d'œufs avec le vin réduit sur un bain-marie jusqu'à ce que la sauce devienne mousseuse.
3. Incorporer petit à petit le beurre fondu et pour finir affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron.
4. Servir avec les asperges cuites.