



La recette de Gaël Vessié

Avril 2020

1245 avenue du golf
59710 MERIGNIES
03.20.79.37.95

Asperges à la flamande

Ingrédients pour 2 personnes

12 asperges blanches
3 oeufs
3 cuillères à soupe de crème épaisse
Beurre
Persil
Sel, poivre, muscade



Préparation

1. Cuire les œufs durs
2. Éplucher les asperges
3. Les cuire à la vapeur 8 à 10 min et vérifier la cuisson.
4. Faire réduire 3 cuillères à soupe de crème épaisse
5. Hacher les œufs durs
5. Ajouter à la crème un peu de muscade, sel, poivre, incorporer 80 gr de beurre du frigo à feu doux, du persil haché.
6. Servir tiède

A accompagner de jambon italien ou truite fumée.

A déguster avec un Touraine : Sauvignon blanc ou rosé de Loire .

Une recette originale facile à réaliser à la maison ... Bonne dégustation !