



THOMY

ASPERGES À L'HOLLANDAISE FAÇON THOMY

INGRÉDIENTS

1.5 Kg	d'asperges vertes
2 L	d'eau
1 pincée	Sel
1 pincée	de sucre
2 cuillères à soupe	de beurre
1 sachet	de sauce hollandaise THOMY classique ou légère
1 pincée	Poivre coloré du moulin et sel marin pour la garniture

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Laver les asperges, couper les extrémités ligneuses et peler le tiers inférieur.
- Étape 2 Porter l'eau à ébullition avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre et les asperges et faire cuire environ 10 minutes.
- Étape 3 Chauffer la sauce hollandaise THOMY dans une casserole.
- Étape 4 Dresser et servir les asperges avec la sauce. Garnir le tout de poivre coloré et de sel marin. Cette recette peut s'accompagner de pommes de terre au romarin ou à la toscane. Les amateurs de viande peuvent entourer trois ou quatre tiges d'asperges de bacon et les faire frire dans une poêle au lieu de les faire bouillir.