



THOMY

ASPERGES À L'HOLLANDAISE FAÇON THOMY

INGRÉDIENTS

Kg d'asperges vertes

L d'eau

pincée Un peu de sel de table

pincée de sucre roux

cuillères à soupe de beurre

sachet de sauce hollandaise THOMY classique ou légère

pincée Poivre

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.