



**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.