



ASPERGES EN PAPILOTE AVEC SAUCE HOLLANDAISE

INGRÉDIENTS

g d'asperges

Sel

Sucre

g de sauce hollandaise THOMY

INSTRUCTIONS

-
- Étape 1 Préchauffer le four à 200°C en mode chaleur tournante (170°C en mode air pulsé).
-
- Étape 2 Laver, éplucher et couper les extrémités ligneuses des asperges. Découper du papier sulfurisé en 4 carrés de taille égale (environ 30 x 30 cm), superposer 2 feuilles et répartir les asperges dessus. Assaisonner avec du sel et du sucre.
-
- Étape 3 Répartir la sauce hollandaise THOMY sur les asperges. Plier le papier sulfurisé en paquets et attacher avec de la ficelle de cuisine. Cuire au four pendant environ 30 minutes selon l'épaisseur des asperges. Servir avec des pommes de terre persillées et du jambon cuit.