



THOMY

ASPERGES AVEC UNE DÉLICATE SAUCE HOLLANDAISE LÉGÈRE AU PARMESAN ET BASILIC

INGRÉDIENTS

g d'asperges

ml d'eau

Sel

g de beurre

Sucre

g de parmesan

tiges de basilic

g de sauce hollandaise THOMY

g de jambon de Parme

INSTRUCTIONS

Étape 1

Laver et éplucher les asperges. Dans une casserole, porter à ébullition 1 litre d'eau avec du sel, du beurre et du sucre. Faire cuire les asperges dans ce mélange pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Râper finement le parmesan.

Étape 2

Verser le reste de l'eau dans une casserole. Incorporer la sauce hollandaise THOMY "allégée" avec un fouet et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant 1/2 minute. Ajouter le parmesan et le faire fondre en remuant. Laver, sécher et hacher finement les feuilles de basilic. Incorporer ensuite au mélange.

Étape 3

Égoutter les asperges et les disposer avec le jambon de Parme ou les rouler dans celui-ci selon votre préférence. Servir avec la sauce hollandaise au parmesan et basilic.