



THOMY

ASPERGES AVEC UNE SAUCE HOLLANDAISE VERTE

INGRÉDIENTS

Kg d'asperges vertes

1/2 1/2 cuillère à café de sucre

g de beurre

de sauce hollandaise THOMY

cuillères à soupe d'herbes hachées (aneth, persil, ciboulette)

cuillères à soupe d'herbes hachées (aneth, persil, ciboulette)

cuillère à soupe de jus de citron

1/2 1/2 Sel, table

cuillère à café de sauce Worcestershire

INSTRUCTIONS

Étape 1 Laver les asperges et éventuellement éplucher le tiers inférieur.

Étape 2 Dans une casserole, porter à ébullition de l'eau avec du sel, du sucre et du beurre. Faire cuire les asperges dans ce mélange pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Retirer et réserver au chaud.

Étape 3 Dans une casserole, chauffer la sauce hollandaise THOMY. Ajouter les herbes, le yaourt, le jus de citron et la sauce Worcestershire. Mixer le tout avec un mixeur plongeant. Servir les asperges avec la sauce verte. Servir avec des pommes de terre vapeur et des œufs durs.