

ASPERGES À L'HOLLANDAISE FAÇON THOMY

Inséparables comme Bonnie & Clyde: des asperges agrémentées de la sauce hollandaise THOMY! Que ton choix se porte sur la version classique ou légère – tes papilles apprécieront le goût divin de cette sauce qui t'incitera à une récidive gourmande!

Ingédients

- 1,5 kg d'asperges vertes
- 2 l d'eau
- Sel
- 1 pincée de sucre
- 2 cuillères à café de beurre
- 1 brique de sauce hollandaise THOMY classique ou légère
- Poivre coloré du moulin et sel marin pour la garniture



20 minutes



4 personnes

C'est parti

1. Laver les asperges, couper les extrémités ligneuses et peler le tiers inférieur.
2. Porter l'eau à ébullition avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre et les asperges et faire cuire environ 10 minutes.
3. Chauffer la sauce hollandaise THOMY dans une casserole.
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.