

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



45 MIN



50 MIN



4 P.



PINOT BLANC
DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CROUSTADE AUX ASPERGES

Ingédients

- 1 kilo d'asperges blanches
- 1 gros oignon
- Crème épaisse
- Huile de colza
- 1 jaune d'oeuf
- Jus de citron
- 4 croûtes à bouchées
- 1 bouquet de cerfeuil
- Sel & poivre

Progression

- Pelez et émincez l'oignon. Faites-le revenir doucement avec 1 Cuil. d'huile de colza.
- Retirez le bout des asperges, pelez et plongez-les 5 min dans de l'eau bouillante salée après reprise de l'ébullition. Egouttez-les.
- Placez les asperges dans une grande sauteuse et faites-les braiser avec l'huile de colza à feu doux, 20 min, en les tournant à mi-cuisson. Salez, poivrez.
- Coupez les asperges en deux dans la hauteur. Ajoutez la crème, le jus de citron et l'oignon dans la sauteuse, rectifiez l'assaisonnement et faites réduire 5 min à feu vif.
- Faites chauffer au four les croûtes à bouchées.
- Remplissez les croustades d'asperges à la crème, de pluches de cerfeuil. Servez bien chaud.