[Recette] : asperges au beurre de gingembre

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2019)**

Heft 112

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit !

Asperges au beurre de gingembre

J'adore ce beurre de gingembre ! Il est très simple à faire et va avec tout : viandes, poissons, légumes grillés ou vapeur. Pour accompagner les asperges, il est aussi plus rapide à préparer qu'une sauce mousseline, surtout quand les tablées sont grandes…

Pour 4 personnes — Préparation : 25 minutes — Cuisson : 16 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges blanches bien fermes et de même grosseur
- 1 morceau de 1,5 cm de gingembre
- 4 œufs
- 1 citron non traité ou bio
- 1 gousse d'ail
- 125 g de beurre
- ½ bouquet de cerfeuil
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Passez les asperges sous l'eau et cassez les pieds à la main. Pelez-les de la pointe vers le bas de la tige à l'aide d'un économe, puis faites-les cuire 10 minutes environ dans un panier vapeur : elles doivent être encore un peu fermes (un couteau rentré à cœur doit rencontrer une légère résistance). Réservez dans un torchon propre.

Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire 6 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Passez-les sous l'eau froide, écalez-les et réservez-les.

Pelez le gingembre et râpez-le. Prélevez le zeste du citron. Pelez et hachez l'ail. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec le gingembre, l'ail et le zeste du citron. Hors du feu, ajoutez le jus d'un demi-citron en fouettant. Salez et poivrez, puis ajoutez les œufs concassés et le cerfeuil ciselé. Servez avec les asperges tièdes.