

Asperges Grillées et sauce hollandaise

Recette pour 4

Description

L'accompagnement parfait pour un brunch ou grillade en été!

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi tout simplement les rôtir dans le four

Ingrédients

Asperges Grillés

- 1 Botte(s) Asperge verte

Sauce Hollandaise

- 4 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Eau
- 250 Gr Beurre clarifié
- 5 Ml Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

Asperges grillés

Préparez les asperges en enlevant les pied avec vos mains en les cassant.

Les arroser avec huile d'olive, sel et poivre.

Sur un BBQ préchauffé a maximum, fait griller les asperges environ 1 minute sur chaque côté. Mettre de côté.

Garnir avec la sauce hollandaise au moment de servir.

Hollandaise

Dans un récipient au bain-marie, battez les jaunes d'œufs avec l'eau. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange mousse. Retirez le récipient du bain-marie et incorporez soigneusement les morceaux de beurre, sans arrêter de fouetter. Si la sauce refroidit trop pendant l'incorporation du beurre, remettez-la sur le bain-marie quelques secondes. Salez et poivrez puis ajoutez un filet de citron et servez aussitôt ou gardez la sauce au chaud au bain-marie.

Bon appétit!