Asperges blanches cuites servies avec une sauce type Hollandaise

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Médio	Intermédiaire	À deux	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl + 20ml de Gallo Vinaigre de Cidre
- 1dl d'Huile d'olive Gallo Vierge Extra Classique
- 400g d'asperges blanches
- 4 jaunes d'oeuf
- Un peu de gros sel
- Un peu de poivre du moulin

Modo de preparação

1. Peler la tige des asperges avec un couteau économe.
2. Les faire cuire dans l'eau avec 1dl de Vinaigre de Cidre Gallo et du gros sel.
3. Une fois qu'elles sont cuites, les laisser reposer dans ce bouillon.
4. -
5. Pour la sauce:
6. Mélanger dans un bol en pyrex les jaunes et le reste du Vinaigre de Cidre Gallo.
7. Faire cuire au bain-marie en mélangeant avec une spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte épaisse (type lait de poule).
8. Retirer du bain-marie et laisser refroidir un peu. Ajouter un filet de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique en continuant à mélanger. La sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise.

Produtos utilizados

Cidre

Vinaigre Quotidiens

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide