Asperges blanches, sauce gribiche

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	10min

Bonjour! Je te propose aujourd'hui une nouvelle recette d'asperge avant que la saison ne soit finie jusqu'à l'année prochaine! On cuisine ici des asperges blanches à la vapeur dans leur plus simple appareil, et on les accompagne d'une sauce gribiche! Cette sauce à base d'oeuf dur et de cornichons, câpres et fines herbes est traditionnellement servie avec des viandes ou poissons froids, mais je l'apprécie aussi beaucoup avec les légumes. Pour les herbes, j'ai utilisé ici estragon et persil, tu peux aussi y ajouter du cerfeuil et de la ciboulette pour une sauce encore plus aromatique.

Liste des ingrédients

16 asperges blanches

Pour la sauce

1 oeuf dur

1 cs. de moutarde de Dijon

1 cs. de vinaigre de vin rouge ou de jus de citron

1 dl. d'huile neutre

1 petite échalote

4 brins d'estragon

4 brin de persil

1 cs. de câpres

3 petits cornichons

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Pare les asperges en coupant la partie molle du pied et épluche-les avec un économe. Fais-les cuire à la vapeur environ 10-15 minutes.



2

Pour la sauce, émince finement l'échalote, les cornichons et les câpres. Hache les fines herbes. Mélange tous ces ingrédients et réserve.



3

Prélève le jaune de l'oeuf dur, écrase-le avec la moutarde et le vinaigre puis ajoute l'huile en filet en battant vivement comme pour une mayonnaise. Tu peux réaliser cette étape au mixeur pour plus de facilité.



4

Ajoute le mélange de fines herbes et le blanc d’oeuf finement haché à la sauce.



5

Sers les asperges avec la sauce gribiche sur le dessus ou à côté et régale-toi! Bon app’

