



L'assiette d'asperges de Nienburg

BASSE-SAXE

Ingrédients

Pour 4 personnes

2 kg d'asperges

440 g de jambon fumé

2 kg de pommes de terre nouvelles

175 g de beurre

3 jaunes d'œuf

3 cuillères à soupe de vin blanc

citron/jus de citron

Sel

Sucre

Cumin

Poivre

Préparation

L'assiette d'asperges de Nienburg se compose d'asperges, de jambon fumé, de pommes de terre nouvelles, de beurre fondu ou de sauce hollandaise. Pour commencer, nettoyer les pommes de terre nouvelles trempées dans l'eau avec une brosse dure.

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec suffisamment d'eau, de sel et un peu de cumin pendant une demi-heure. Éplucher les asperges en partant de la tête et les laisser cuire à feu doux dans de l'eau mélangée à un peu de sel, de sucre, de beurre et un demi-citron pendant environ 10 à 15 minutes.

Pour la sauce hollandaise, faire fondre environ 150 g de beurre dans une casserole, placer les jaunes et le vin blanc dans un bain-marie chaud et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse, incorporer lentement le beurre fondu aux jaunes par cuillerées. Pour finir, assaisonner en ajoutant un peu de jus de citron, de sel et de poivre.

Couper le jambon fumé en fines tranches et le dresser sur des assiettes avec des pommes de terre et des asperges, recouvrir de sauce hollandaise et savourer.

Bon appétit !

Vin recommandé

Un silvaner blanc modérément acide et doté d'un corps d'intensité moyenne s'accordera à merveille avec ce plat.