



Asperges blanches cuites servies avec une sauce type Hollandaise



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Intermédiaire



Com quem?
À deux



Nº de pessoas
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