

Asperges blanches sauce orange et oseille

Ingédients 2 personnes

- 7/8 asperges blanches
- 1 petit bouquet d'oseille
- 2 Oranges + 2 tranches d'une 3ème orange
- 15 cl environ de bouillon maison ou fait avec 2 galets de bouillon surgelés Picard
- 20 cl de crème fleurette entière
- Huile d'olive ou une noix de beurre
- Fleur de sel (très peu) – Poivre au moulin



Étapes



- Eplucher les asperges avec un économe après avoir retiré le bout.
- Couper les asperges en tronçons et les mettre dans le panier du cuit vapeur.
- Couper les oranges en deux puis en faire un jus. Mettre le jus à chauffer dans la sauteuse qui s'adapte sous le panier vapeur (ou dans une casserole si les asperges ne sont pas cuites vapeur).
- Ajouter le bouillon de volaille dans le jus d'orange mélanger et chauffer.
- Placer le panier vapeur contenant les asperges dessus. Couvrir et cuire 10 à 15 minutes.
- Lorsque les asperges sont tendres, retirer le panier vapeur et verser la crème dans le jus d'orange.
- Ajouter alors les asperges cuites dans la sauce. Saler (très peu) poivrer.
- Récupérer l'oseille que l'on aura ciselée au préalable, après l'avoir lavée et la faire fondre.
- Une fois bien fondue, l'ajouter dans la sauce. Remuer
- Servir dans des coupelles et décorer avec une tranche d'orange. Déguster aussitôt

