

# L'ASPERGE

Blanche pochée à la polonaise, sauce hollandaise

Pour 4 personnes

## Éléments principaux

### **Pour les asperges**

Asperge blanche (+22) : 4 pièces

Œuf dur : 1 pièce

Ciboulette : ¼ botte

Poivre mignonette : 2 g

Asperge verte : 2 pièces

Beurre : 20 g

### **Pour la sauce hollandaise**

Œuf (jaune) : 3 pièces

Beurre clarifié : 70 g

Citron jaune (jus) : 1 filet

Sel, poivre

## Préparation et cuisson des asperges

Eplucher les asperges blanches et les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée, puis les égoutter et les rafraichir.

Mettre à fondre du beurre, ajouter les asperges et les rouler dedans pour les glacer. Les égoutter sur une grille. Parsemer dessus du mélange jaune d'œuf cuit et passer au tamis la ciboulette concassée.

Ajouter quelques grains de poivre mignonnette à l'autre extrémité de l'asperge.

## Préparation de la sauce hollandaise

Réunir dans une casserole 3 jaunes d'œuf, ajouter une cuillère d'eau, du poivre mignonnette et monter de tout au fouet en mettant la casserole sur le coin du feu.

Ajouter ensuite le beurre clarifié en fouettant le tout, assaisonner de sel puis ajouter un trait de jus de citron jaune, passer la sauce au chinois fin.

## Dressage et finition

Dresser l'asperge dans l'assiette, décorer dessus avec les petits piquants d'asperge verte, puis déposer à côté des gros points de sauce hollandaise.