

Asperges Vertes aux Crevettes Grises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	20-24 vertes
- CREVETTES GRISES	200g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- VIN BLANC SEC	6 c à soupe
- BEURRE	150g
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pieds durs des asperges.
- Faites-les cuire 8-10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Dans un caquelon, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le vin blanc, sel et poivre.
- Faites chauffer doucement en continuant à fouetter. Lorsque le mélange mousse et s'épaissit, retirez du feu et versez en fin filet le beurre fondu en continuant à fouetter afin d'obtenir une belle sauce hollandaise.
- Terminez en intégrant le jus de citron et les crevettes grises. Conservez à couvert.
- Pendant ce temps, huilez les asperges cuites et faites-les revenir quelques instants dans une poêle chaude.
- Servez les asperges nappées de sauce hollandaise aux crevettes grises.

