



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide