

Asperges au beurre d'herbes et citron |

Recette pour 4 personnes

Description

Asperges cuites dans un beurre aromatisé.

L'astuce du chef

Pour cette recette, utilisez des asperges d'environ 1,5 cm de diamètre. La recette sera donc à réadapter en matière de temps de cuisson si vos asperges sont d'un calibre supérieur.

Ingrédients

Asperge

- 12 Unité(s) Asperge verte
- Sel et poivre

Beurre d'herbes

- 50 Gr Beurre
- 1 Branche(s) Estragon
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Lavez et pelez les asperges.

Hachez les herbes et mélangez-les avec le beurre.

Pressez et zestez le citron.

Cuisson

Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez-y les asperges.

Faites cuire à feu élevé 2 minutes en brassant régulièrement.

Ajoutez le jus et le zeste de citron, puis servez aussitôt.

Bon appétit!