

Asperges Grillées et sauce hollandaise aux saveurs du Québec |

Recette pour 4 personnes

Description

L'accompagnement parfait pour un brunch ou grillade en été!

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi tout simplement les rôtir dans le four.

Vous pouvez remplacer le Whisky Sortilège par de l'eau.

Ingrédients

Asperges Grillés

- 12 Gros(se)(s) Asperge verte

Sauce Hollandaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Whisky sortilège
- 100 Gr Beurre clarifié
- 5 Ml Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

Asperges grillés

Préparez les asperges en enlevant les pied avec vos mains en les cassant, puis pelez la base de chaque asperge (partie fibreuse).

Les arroser avec huile d'olive, sel et poivre.

Sur un BBQ préchauffé a maximum, fait griller les asperges environ 1 minute sur chaque côté. Mettre de côté.

Garnir avec la sauce hollandaise au moment de servir.

Hollandaise

Dans un récipient au bain-marie, battez les jaunes d'œufs avec le Sortilège. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange mousse. Retirez le récipient du bain-marie et incorporez soigneusement le beurre clarifié chaud, sans arrêter de fouetter. Si la sauce refroidit trop pendant l'incorporation du beurre, remettez-la sur le bain-marie quelques secondes. Salez et poivrez puis ajoutez un filet de citron et servez aussitôt ou gardez la sauce au chaud au bain-marie.

Bon appétit!