

Asperges, cuisson vapeur

La Fourmaise aux fourneaux
fourmaiseaufour.canalblog.com

La saison des asperges bat son plein... Notre ami Jacky, jardinier émérite, a de nombreuses griffes dans son potager et donc m'a donné quelques asperges vertes et blanches. Pour les cuire, je vais utiliser mon cuit-vapeur électrique.

Ingrédients :

* Asperges vertes et/ou blanches

Préparation :

Laver soigneusement les asperges.

Couper les bouts terreux.

Avec un rasoir (ou un couteau économe), enlever la peau "épaisse" à partir de la base de la tête.

Rincer rapidement sous l'eau claire.

Séparer les grosses asperges des plus petites pour la cuisson.

Dans le cuit-vapeur, déposer dans le panier du bas les grosses et dans celui du haut les plus fines.

Faire cuire 20 minutes ces dernières et laisser encore 2 minutes pour les plus dodues.

Pour vérifier la cuisson, piquer avec la pointe d'un couteau. Celle-ci doit s'enfoncer comme dans du beurre.

Laisser refroidir.

Déguster tiède ou froid.

Astuces :

L'asperge blanche est une asperge qu'on a gardée à l'abri de la lumière sous la terre.

La verte a poussé à l'air libre.

On peut déguster ces asperges simplement avec un filet d'huile d'olive, une mayonnaise ou une petite sauce mousseline.

