Asperges au saumon fumé et sauce hollandaise

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme d'asperges blanches
1 pincée de sel
250 grammes de beurre fermier
3 jaunes d’œuf
1 décilitre de vin blanc
1⁄2 décilitre d’eau
1⁄2 citron
sel et poivre
200 grammes de saumon fumé
3 brins de persil (finement hachés)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges avec un couteau économe. Cassez le bout de la tige des asperges.**
2. **Plongez les asperges dans de l’eau froide légèrement salée. Chauffez l’eau jusqu’au point d’ébullition. Quand l’eau bout, retirez-la immédiatement du feu. Laissez reposer les asperges dans l’eau chaude pendant une dizaine de minutes. Vérifiez que les asperges sont cuites avant de les sortir de l’eau et de les égoutter.**
3. **Laissez fondre le beurre à feu doux. Retirez le beurre fondu du feu et écumez délicatement la présure. Gardez le beurre au chaud à feu doux.**
   Versez les jaunes d’œufs dans un poêlon. Ajoutez le vin blanc et l’eau.
4. **Fouettez le mélange pour le faire mousser. Mettez le poêlon sur le feu et continuez à fouetter pour lier la sauce et la faire mousser.**
5. **Versez lentement le beurre clarifié dans la sauce. Continuez à fouetter. Ajoutez le jus de citron. Salez et poivrez.**
6. **Répartissez les asperges sur les assiettes, nappez-les de sauce et garnissez-les de saumon fumé.**