

RECETTE

OR *des*
SAVEURS

Asperges vertes et crème safranée

Pour 4 personnes – 25 minutes

500 gr d'asperges vertes
40 stigmates de safran
250 ml de crème entière
Sel, poivre
2l d'eau
Un bol d'eau froide

Broyez grossièrement le safran et incorporez-le à la crème légèrement tiède.
Laissez infuser au minimum 1h30.

Portez à ébullition 2l d'eau, y verser une belle pincée de sel et faire cuire les
asperges durant 10 à 15 minutes.

Durant la cuisson, faites chauffer la crème à température moyenne. Assaisonnez
de sel et poivre, goûtez, rectifiez.

En attendant la cuisson des asperges, mettez la crème safranée à feu doux.

Égouttez les asperges et plongez-les rapidement (1 seconde) dans le bol d'eau
froide afin d'y préserver ses pigments.

Avant le dressage de l'assiette, versez une noix de beurre dans la crème.

Dressez et nappez vos asperges de crème safranée.

Accompagnez ces asperges avec une belle tranche de pain.

Bonne dégustation !
