



60 rue de la République - 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75 –
Email : contact@ferme-riedinger.com
www.ferme-riedinger.com

ASPERGES A LA HOERD'TOISE

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 3 kg d'asperges
- Sel, sucre et une noisette de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite gousse d'ail

Placer les asperges bien épluchées dans l'eau froide salée.
Ajouter 1 morceau de sucre et une noisette de beurre.
A ébullition, baisser la température et laisser cuire doucement (à feu moyen) pendant 20 à 30 mn selon le calibre des asperges.

Confectionner une mayonnaise, puis y ajouter du cerfeuil et de l'ail hachés.

On peut aussi y incorporer 1 petit oignon frais haché finement ou/et 1 œuf dur écrasé à la fourchette.

Accompagner ce repas de jambon cuit, viande séchée, jambon fumé (ex : forêt noir) etc....

BONNE DÉGUSTATION !!!