

ASPERGES CUITES AU CUISEUR THERMOS

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

- 1 kilo d'asperges fraîches
- 1 citron, pressé
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 2 litres d'eau

PRÉPARATION :

Préparer les asperges pour la cuisson, les peler et ôter le bout dur. Pendant ce temps, porter à ébullition l'eau dans une marmite de 4 à 6 litres. Ajouter le jus du citron, le sel et le sucre, mélanger et y plonger les asperges préparées. Couvrir, porter de nouveau à ébullition, laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes, puis placer dans le cuiseur thermos pendant 30 à 40 minutes. Égoutter les asperges, en réservant l'eau de cuisson pour faire un potage.

Servir les asperges chaudes en légume d'accompagnement avec une sauce hollandaise ou froides avec une sauce vinaigrette.

POTAGE :

Faire dorer un oignon haché dans une marmite avec une cuillère à soupe d'huile. Ajouter le bouillon des asperges, 2 bouillon cubes et 4 grosses pommes de terre, coupées en dés. Porter à ébullition, couvrir, laisser cuire 5 minutes, puis placer au cuiseur pendant une demi-heure. Mouliner, ajouter une noix de beurre, 20 cl de crème fraîche, du persil haché, et des morceaux d'asperges coupées en rondelles de 2 cm. Rectifier l'assaisonnement et servir avec des croutons à volonté.