



Asperges blanches de Rafz au beurre brun et boule de Belp



Rezept für 4

Ingrédients

800 g d'asperges de Rafz
100 g de beurre
1 boule de Belp, dure
Sel
2 cs d'huile d'olive
Ail des ours ou basilic pour décorer

Préparation

Couper 2 cm de la queue des asperges et les éplucher. Les disposer à plat dans un sachet sous vide, saler légèrement. Ajouter 1 cs d'huile d'olive et souder le sachet. Le placer sur une plaque à trous en acier inox, enfourner dans l'espace de cuisson et cuire à la vapeur à 80 °C pendant 60 minutes. Retirer de l'espace de cuisson et réserver. Dans une poêle, faire fondre le beurre en remuant continuellement jusqu'à ce qu'il brunisse légèrement. Filtrer au moyen d'une passoire et d'un papier cuisine et réserver.



Anrichten

Réalisation

Répartir les asperges sur quatre assiettes. Napper de beurre brun. A l'aide d'une râpe, découper des copeaux de boule de Belp et servir immédiatement.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage

60 minutes | vapeur 80 °C