



# Asperges blanches: de la pointe au talon, rien ne se perd



Tipp von Esther Kern



**Lorsque l'on achète des asperges fraîches, il n'y a aucune raison d'en déguster uniquement la pointe. Les autres parties de l'asperge sont autant d'ingrédients formidables. Markus Arnold, chef cuisinier du restaurant Steinhalle à Berne et ambassadeur de V-ZUG, sait comment les accommoder.**

Dans son restaurant, le chef étoilé Markus Arnold travaille généralement avec des asperges très fraîches. Et comme il ne peut se résoudre à en jeter une partie, il intègre toujours les tiges et les épluchures à ses recettes. La plupart du temps, il n'épluche pas les asperges vertes dont il se contente de sculpter légèrement le talon. «Nos asperges vertes sont si fraîches que nous n'en coupons quasiment rien», dit-il. Et il utilise les tiges des asperges blanches pour faire de la soupe. Il les fait cuire dans un fond de légumes ou de volaille, puis les mélange avec de la crème et du lait. «Si l'on possède un mixeur puissant, il n'est même pas nécessaire de filtrer le tout», explique-t-il. Il laisse mariner les épluchures des asperges blanches environ une semaine dans du vinaigre balsamique blanc. «Cela donne un bon vinaigre d'asperge, que nous pouvons



utiliser pour des asperges sauce vinaigrette par exemple». De temps à autre, notre chef étoilé aime également consommer les asperges de façon très classique, avec de la sauce hollandaise. Markus Arnold: «Le gras de la sauce hollandaise et l'estragon se marient parfaitement avec l'asperge.»