

L'ASPERGE SAUVAGE

Son nom scientifique est *ornithogale pyrenaicum*. Elle appartient à la famille des liliacées.

Vous serez probablement surpris d'apprendre que cette asperge n'est pas vraiment une asperge ! Et oui, effectivement, elle fait partie de la même famille que les lys et les tulipes !

La vraie famille des asperges est la famille des Asparagacées. Pour être plus simple, la famille de la Sparagus.

Cette petite extrémité vert amande que nous mangeons est en fait le bourgeon floral. Nous utilisons très souvent cette fleur dans des préparations salées.

Délice d'Asperges

4 personnes

Ingrédients

- 48 asperges sauvages
- Échalote
- Un verre de vin blanc du Jura
- Du vinaigre de xérès
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de thym
- 2 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème fleurette
- 1 citron
- Du sel du poivre

1 - Dans une casserole, faire réduire une échalote finement ciselée dans du vin blanc du Jura et un filet de vinaigre de xérès.

2 - Retirer la casserole du feu. Ajouter la crème, la ciboulette, le thym et les jaunes d'œufs.

3 - Battre légèrement l'ensemble avec un fouet et remettre la casserole sur le feu. Remuer pour faire mousser l'ensemble. Attention, l'ensemble ne doit pas cuire !

4 - Confectionner des petits fagots d'asperges et les faire cuire au maximum deux minutes dans de l'eau bouillante salée et légèrement citronnée.

5 - Laisser tiédir les asperges.

6 - Servir l'ensemble avec la sauce.

