

Asperges et sa vinaigrette au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 25 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 4	Astuces : 10	

Ingrédients

Pour la vinaigrette :

170G de vinaigre de vin rouge

25G de crème fraîche épaisse

6 brins de ciboulette

Sel et poivre Pour les asperges :

800G d'eau

500G d'asperges

Etapas

Pour la vinaigrette thermomix :

Â»

Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette avec la crème fraîche, la ciboulette et le sel et poivre, dans le thermomix et mixer 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Réserver dans un bol cette crème d'asperge.

Pour la cuisson de l'asperge au Thermomix:

Â»

Eplucher et laver les asperges. Les mettre dans le varoma.

Â»

Mettre l'eau froide dans le bol du thermomix. Poser le varoma sur le thermomix et faire cuire 25 minutes sur varoma à la vitesse 1.

Disposer les asperges sur une assiette avec sa sauce à la crème liquide