

Succursale, NPA, lieu, prod

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**  
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

**M**  
[Connexion](#)



• **M**  
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette  
[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)  
Hits du tabac  
[Hits du tabac](#)  
[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE  
[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)  
[Rapport sur le développement durable](#)  
[Rapport sur le développement durable](#)  
[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

[Publicité actuelle](#)  
[Rapportes-en plus à la maison](#)  
[Entreprise](#)  
[Entreprise](#)  
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)
- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)
- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)
- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)
- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)
-  [Succursales](#)  
[Heures d'ouverture, Address](#)
-  [Liste d'achats](#)  
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. Asperges vertes et leur sauce au safran raffinée

4 12.06.2018

## Asperges vertes et leur sauce au safran raffinée

Apéritif & entrée Plat principal Gril + Recettes Déjeuner Dessert Végane Bon et avantageux



**Vu que la saison des asperges expire exactement au 24 juin, il reste un peu de temps pour goûter ce hors-d'œuvre à la fois simple et exceptionnel.**

Avouons qu'il y a des choses plus spectaculaires à voir que des asperges avec une sauce. Mais – cette sauce-là est exceptionnelle! Elle doit son goût si particulier à l'alliage du safran au vin et au fromage, tout simplement exquis avec les asperges.

Pour la photo, nous avons choisi des asperges vertes, car leur couleur met mieux en valeur la sauce. Mais cette sauce safran est encore meilleure avec les asperges blanches. Généralement, je sers ce plat comme [hors-d'œuvre](#) léger et mes hôtes sont toujours enthousiasmés!

### Ingrédients, pour un hors-d'œuvre pour 4 personnes

- 1 à 1,2 kg d'asperges vertes ou blanches
- 1 oignon émincé
- Env. ¼ cc de safran en poudre
- 2 cc de beurre
- 2 dl de vin blanc
- 2 dl de bouillon
- 200 g de crème fraîche
- 6 cs de sbrinz râpé
- Sel et poivre

### Préparation

1. Lavez, pelez et coupez les extrémités dures des asperges.
2. Cuissez ensuite à feu doux les asperges dans de l'eau salée ou à la vapeur (j'ajoute toujours un peu de sucre dans l'eau, ce qui enlève les substances amères).
3. Pendant ce temps, faites revenir l'oignon haché dans du beurre.
4. Déglacez avec le vin blanc et le bouillon, mijotez la sauce à feu moyen jusqu'à la réduction de la moitié du liquide; la sauce devrait alors être un peu plus épaisse.
5. Tamisez le liquide pour enlever les morceaux d'oignons, reversez la sauce dans la casserole.
6. Ajoutez la crème fraîche et faites bouillir rapidement le tout.
7. Ajoutez le safran et le fromage et laissez-le fondre à feu doux.
8. Assaisonnez avec du sel et du poivre et c'est terminé.
9. Posez les asperges sur les assiettes et nappez-les de sauce. Ceux qui le désirent peuvent encore les garnir avec un peu de fromage râpé.

**Temps de préparation: environ 30 minutes**

### Tuyau pour la cuisson des asperges

- Recouvrez les asperges avec juste un peu d'eau, afin de conserver le plus de nutriments possible.
- Faites d'abord bouillir l'eau salée, réduisez la chaleur avant d'ajouter les asperges et de les cuire à feu doux.
- Piquez les asperges avec une fourchette pour tester leur fermeté.
- Pelez toujours bien les asperges blanches, mais les asperges vertes le moins possible. Souvent, il suffit d'enlever la peau du tiers inférieur de la tige.
- Coupez les extrémités dures des asperges (2-5 cm).

### Vin conseillé

[Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2016](#)

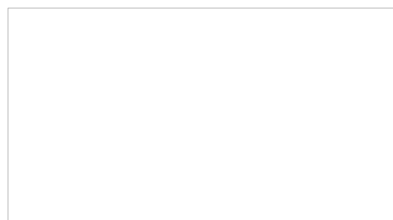
Suisse, Valais

[Télécharger le PDF](#)

Filter

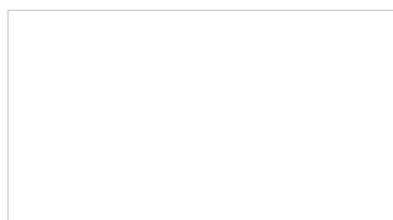
Plat principal Apéritif & entrée Gril

### Contributions semblables



Apéritif & entrée| 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal| 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

### Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

### Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

### Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



### Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

### Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

### Succursales

- [Nos succursales](#)

### Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

### Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook [facebook.com/denner.ch](https://facebook.com/denner.ch)  
Instagram [instagram.com/denner\\_schweiz](https://instagram.com/denner_schweiz)  
YouTube [youtube.com/DennerRomandie](https://youtube.com/DennerRomandie)  
LinkedIn [linkedin.com/company/denner-ag](https://linkedin.com/company/denner-ag)  
tiktok [www.tiktok.com/@denner\\_ch](https://www.tiktok.com/@denner_ch)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)





























































































