

Asperges vertes et leur sauce au safran raffinée



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!

- 1 à 1,2 kg d'asperges vertes ou blanches
- 1 oignon émincé
- Env. $\frac{3}{4}$ 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

1. Lavez, pelez et coupez les extrémités dures des asperges.
2. Cuisiez 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

- 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 de la tige.
- Coupez les extrémités dures des asperges (2-5 cm).

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

Suisse, Valais