



Asperges sabayon au marsala

Ingrédients

- 500 g d'asperges fraîches ou surgelées
- 50 g de marsala
- 5-6 brins de ciboulette hachée
- 5-6 feuilles de marjolaine ciselée
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

- Peler, laver et faire cuire les asperges dans l'eau bouillante salée. Puis les égoutter et réserver.
- Faire fondre le beurre à feu doux et le clarifier (retirer le dépôt blanc à la surface) et réserver.
- Dans une casserole, faire réduire de moitié le marsala, la ciboulette et la marjolaine.
- Y ajouter les jaunes d'œufs et travailler énergiquement au fouet, toujours à feu doux.
- Verser peu à peu le beurre fondu sur la préparation.
- Saler et poivrer.
- Disposer les asperges sur un plat passant au four.
- Les napper avec le sabayon et passer au grill pendant 3 minutes en les surveillant.