



Gratin d'asperges

(pour une personne)

Ingrédients :

500g d'asperges du Valais, 1 dl de Johannisberg, 1 œuf, sel et poivre

Préparation :

- 1) Eplucher et cuire les asperges environ 18 minutes.
- 2) Egoutter les asperges et les garder au chaud.
- 3) Réduire un demi-déci de jus de cuisson avec un demi-déci de Johannisberg
- 4) Ajouter le jaune d'œuf et monter le tout en sabayon
- 5) Dresser les asperges sur un plat ou une assiette.
- 6) Recouvrir avec le sabayon.
- 7) Gratiner le tout au four très chaud ou à la salamandre

Servir avec un ballon de Johannisberg et du jambon cru du Valais.

Source : André Roudit, Restaurant St-Laurent, 1913 Saillon