

ASPERGE BELGE, ÉPICÉA ET SON BEURRE BLANC FUMÉ



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Asperges blanches	12 pc
Épicéa	4 branches
Myrthe baumier	0 Quantité souhaitée
Poivre sansho	0 Quantité souhaitée
Huile d'olive	
Sel, poivre	
Beurre de ferme	75 gr
Sciure de bois de hêtre	0 Quantité souhaitée
Vin blanc	100 ml
Sirop d'épicéa	1 c. à s. (cfr: fiche recette sirop de bourgeons d'épicéa)
Balsamique de sapin	1 c. à s.
Épices	
Herbes au choix	0 Quantité souhaitée (pervenche, cardamine, géranium à robert)

Préparation

1. Disposer sur une feuille de papier aluminium, les branches d'épicéa ensuite les asperges, assaisonner de sel, poivre, myrthe baumier, poivre sansho et filet d'huile d'olive. Refermer le tout pour obtenir une papillote. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

Beurre blanc fumé

1. Fumer le beurre à l'aide d'un fumoir avec la sciure de bois pendant 5 minutes. Dans une poêlon, réduire le vin blanc et le sirop de sapin de moitié, diminuer le feu et incorporer le beurre petit à petit.

Assaisonner.

Asperge belge, épicea et son beurre blanc fumé - révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/asperge-belge-epicea-et-son-beurre-blanc-fume/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

Dressage et finition

1. Déglaçer les asperges dans une poêle avec le balsamique de sapin. Verser le beurre blanc fumé. Garnir les asperges avec les différentes herbes.
-