**Zeitschrift:** Générations

Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif

**Band:** - (2019)

**Heft:** 112

**Rubrik:** [Recette]: asperges au beurre de gingembre

# Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 21.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



# **INGRÉDIENTS**

- 1 kg d'asperges blanches bien fermes et de même grosseur
- 1 morceau de 1,5 cm de gingembre
- · 4 œufs
- 1 citron non traité ou bio
- 1 gousse d'ail
- 125 g de beurre
- ½ bouquet de cerfeuil
- Fleur de sel
- · Poivre du moulin

### PRÉPARATION

Passez les asperges sous l'eau et cassez les pieds à la main. Pelez-les de la pointe vers le bas de la tige à l'aide d'un économe, puis faites-les cuire 10 minutes environ dans un panier vapeur: elles doivent être encore un peu fermes (un couteau rentré à cœur doit rencontrer une légère résistance). Réservez dans un torchon propre.

Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire 6 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Passez-les sous l'eau froide, écalezles et réservez-les.

Pelez le gingembre et râpez-le. Prélevez le zeste du citron. Pelez et hachez l'ail. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec le gingembre, l'ail et le zeste du citron. Hors du feu, ajoutez le jus d'un demi-citron en fouettant. Salez et poivrez, puis ajoutez les œufs concassés et le cerfeuil ciselé. Servez avec les asperges tièdes.