



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75  
[www.ferme-riedinger.com](http://www.ferme-riedinger.com)

## CUISSON DES ASPERGES

Placer les asperges épluchées dans une grande casserole.

Couvrir avec de l'eau froide ; y ajouter une grosse poignée de gros sel, 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre.

Dès ébullition, fermer la casserole avec le couvercle et éteindre la plaque de cuisson.

Vous laisserez infuser les asperges pendant 30 mn simplement dans l'eau chaude et donc à feu éteint. La cuisson sera parfaite dès que les asperges se seront déposées au fond de la casserole.

**PS** : Si vous cuisinez des asperges fines la durée se réduit à 15mn.

Pour plus de rapidité, il est tout à fait possible de réduire à petit feu dès ébullition et laisser les asperges mijoter 15 à 20 minutes seulement en couvrant la casserole que de moitié.

BON APPETIT