

Ragoût d'asperges aux carottes

Pour 4 personnes

- 12 asperges vertes
- 2 grosses carottes
- 2 échalotes
- 20cl de bouillon de poule
- un peu d'huile d'olive
- 15g de beurre, 1 trait de vinaigre balsamique, et du poivre.



■ *Un très bel accompagnement printanier pour une volaille ou un rôti de porc.*

Servir : Immédiatement, avec une viande blanche.

Variation

Ajoutez des navets nouveaux.

■ Rincez les légumes et épluchez les, coupez les carottes en petits dés, émincez les échalotes, coupez les asperges en morceaux en préservant les têtes sur 6cm de queue.

■ Faites fondre le beurre à feu modéré, et ajoutez les échalotes. Dès qu'elles sont translucides, ajoutez les dés de carottes. 5 minutes après, ajoutez les queues d'asperges coupées, et le bouillon. Laissez sur feu doux, jusqu'à évaporation complète.

■ Dans une poêle, faites chauffer l'huile, puis faites revenir les têtes d'asperges quelques instant sur feu moyen. En fin de cuisson, ajoutez le vinaigre balsamique, roulez les asperges dedans, et ôtez du feu.

■ Disposez les têtes d'asperges sur le ragoût, poivrez.

Conseils

N'ajoutez pas de sel, le bouillon devrait en apporter suffisamment.