



Recette de la semaine avec **L'ASPERGE**



Asperges à la sauce crémeuse citronnée

454 g	(1 livre) d'asperges
125 mL	(1/2 tasse) de bouillon de poulet
1	boîte de crème de poulet au choix
30 mL	(2 c. à table) de moutarde de Dijon
80 mL	(1/3 tasse) de jus de citron frais
	sel et poivre



Placer les asperges dans un poêlon, y ajouter le bouillon de poulet, couvrir et cuire à petit feu jusqu'à tendreté. Dans un autre poêlon, mélanger la crème de poulet, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre. Cuire à feu bas, tout en remuant souvent, jusqu'à ce que vous obteniez une belle consistance. Placer les asperges cuites dans une assiette et verser la sauce sur le dessus.

Donne 4 portions.