

Asperges à la Flamande. — Selon la mode flamande, elles se servent avec un demi-œuf dur, chaud, et 30 grammes de beurre fondu par convive. — Le jaune de l'œuf est broyé, assaisonné et monté au beurre dans l'assiette par le convive lui-même.

Cet accompagnement peut également se préparer à l'avance et être servi en saucière.

Asperges au Gratin. — Dresser les asperges par rangs, en nappant d'un peu de sauce Mornay les têtes de chaque rang. Lorsque toutes sont dressées, envelopper le bottillon aux deux tiers avec une bande de papier beurré. Masquer de sauce Mornay la partie laissée nue ; saupoudrer de Parmesan râpé ; glacer vivement à la salamandre ; enlever le papier et servir de suite.

Asperges à la Milanaise. — Les asperges étant bien égouttées, les disposer sur un plat long beurré, saupoudré de Parmesan râpé, par rangs dressés l'un sur l'autre en saupoudrant de Parmesan les pointes des asperges de chaque rang. — Juste au moment de servir, arroser abondamment de Beurre noisette la partie couverte de fromage et glacer légèrement à la salamandre.

Asperges Mornay. — Procéder comme il est indiqué pour les « Asperges au gratin ».

Asperges à la Polonaise. — Bien égoutter les asperges ; les dresser sur un plat long, par rangs, en saupoudrant les têtes avec des jaunes d'œufs durs et du persil hachés, mélangés.

Juste au moment de servir, couvrir les têtes de Beurre noisette, additionné de 30 grammes de mie de pain très fine et bien fraîche, par 125 grammes de beurre.

Asperges avec Sauces diverses. — Les : *Sauce au beurre, Hollandaise, Mousseline, Maltaise*, sont les accompagnements les plus fréquents des asperges chaudes. La *Sauce Béarnaise*, sans addition d'herbes aromatiques, sert aussi quelquefois, ainsi que le *Beurre fondu*.

Servies froides, elles s'accompagnent d'une sauce à l'huile ou d'une Mayonnaise ; principalement d'une sauce Mayonnaise à la crème fouettée dite *Mayonnaise Chantilly*.

Pointes d'Asperges au beurre. — Le rôle principal des pointes d'asperges est de servir de garniture ou d'élément de garniture, mais on peut très bien aussi les servir en légume.

On coupe les têtes en tiges de 5 centimètres de longueur environ, lesquelles sont réunies en bottillons ; et le reste de la partie tendre est divisé en morceaux de la grosseur d'un pois. Après les avoir lavées, on les plonge à l'eau bouillante salée, et on les cuit vivement pour les conserver bien vertes.

Aussitôt cuites, les égoutter à fond et ne pas les rafraîchir. Faire évaporer l'humidité en les sautant sur le feu, les lier au beurre, hors du feu, et les dresser en timbale, en plaçant les bottillons dessus.

Le plus souvent, on les sert dans des croûtes de bouchées, ou dans de petites tartelettes avec quelques têtes d'asperges sur chaque bouchée ou tartelette.

Pointes d'Asperges à la Crème. — Les préparer et les cuire à l'eau salée comme ci-dessus.