



# ASPERGES DE SONGY

## Papillotes d'asperges blanches, citron et crevettes

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg d'asperges blanches
- 12 grosses crevettes
- 1 citron
- 1 orange
- 25 g de beurre
- 1 pincée de curcuma
- sel, poivre

### Préparation :

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante.

Les répartir sur quatre rectangles de papier sulfurisé et parsemer de zeste de citron.

Peler l'orange et le citron à vif, prélever leurs quartiers et récupérer le jus.

Dans une petite casserole, mettre le jus des agrumes, le beurre et le curcuma. Chauffer à feu doux, en mélangeant jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Verser sur les asperges, ajouter les quartiers d'agrumes et les crevettes décortiquées.

Saler, poivrer puis fermer les papillotes avec du fil de cuisson.

Enfourner à 200 ° (th. 6-7) pendant 25 à 30 min.

Sortir les papillotes du four, les présenter entrouvertes sur les assiettes.

## Vente d'asperges à la ferme

Rejoignez les « Asperges de Songy »  
sur Facebook

SCEA DU CLOQUETIER  
32 rue de dessous  
51240 SONGY

Tel : 06.16.45.17.22

Fax : 09.82.63.46.16

Mail : aspergesdesongy@gmail.com