

Roasted Spring Asparagus

with Lemony Tarragon Cream Sauce

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large non-stick pan, measuring spoons, medium bowl, small pot, whisk, zester

Ingredients

	4 Person
Asparagus	454 g
Lemon	1
Tarragon	7 g
Mayonnaise	4 tbsp
Pine Nuts	28 g
Butter*	
Sugar*	
Oil*	

Salt and pepper*

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and roast asparagus

- Trim and discard the bottom 1-inch from **asparagus**.
- Add **asparagus** and **1 ½ tbsp oil** to an unlined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.
- Roast in the **middle** of the oven, stirring halfway through, until tender-crisp, 10-12 min.



3 Toast nuts and make lemony tarragon sauce

- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **pine nuts**, then toast, stirring often, until golden-brown, 3-4 min. Transfer to a plate.
- Meanwhile, whisk together **mayo**, **¼ tsp sugar** and **1 tsp lemon juice** in a medium bowl.
- Gradually whisk in **melted butter** until smooth.
- Add **tarragon**. Season with **salt**, then whisk to combine. (**NOTE**: If sauce is too thick, slowly whisk in 1 tbsp warm water to thin it out.)



2 Finish prep

- Zest, then juice **half the lemon**. Cut remaining **lemon** into wedges.
- Strip **1 ½ tsp tarragon leaves** from stem, then finely chop.
- Melt **2 tbsp butter** in the microwave or a small pot.



4 Finish and serve

- Remove **asparagus** from the oven and sprinkle **lemon zest** over top. Toss to combine.
- Spread **tarragon cream sauce** along the bottom of a serving platter, then arrange **asparagus** over top.
- Sprinkle **pine nuts** over **asparagus**.
- Serve **lemon wedges** on the side, if desired.

Asperges de printemps grillées

avec sauce crémeuse citronnée à l'estragon

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, Cuillères à mesurer, bol moyen, petite casserole, fouet, zesteur

Ingrédients

	4 personnes
Asperges	454 g
Citron	1
Estragon	7 g
Mayonnaise	4 c. à soupe
Pignons	28 g
Beurre*	
Sucre*	
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Commencer la préparation et rôtir les asperges

- Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure et jeter l'excédent.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **asperges** de **1 ½ c. à soupe d'huile**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.



3 Griller les noix et faire la sauce citronnée à l'estragon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **pignons** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer dans une assiette.
- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen la **mayonnaise**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à thé de jus de citron**.
- Incorporer graduellement le **beurre** fondu, en fouettant, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Ajouter l'**estragon**. **Salier**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : Si la sauce est trop épaisse, ajouter 1 c. à soupe d'eau tiède, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.)



2 Terminer la préparation

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Détacher des **branches 1 ½ c. à thé de feuilles d'estragon**, puis les hacher finement.
- Dans un bol allant au micro-ondes ou dans une petite casserole, fondre **2 c. à soupe de beurre**.



4 Terminer et servir

- Retirer les **asperges** du four et les saupoudrer de **zeste de citron**. Bien mélanger.
- Étendre la **sauce crémeuse à l'estragon** au fond d'un plat de service, puis disposer les **asperges** sur le dessus.
- Parsemer les **asperges** de **pignons**.
- Servir les **quartiers de citron** en accompagnement, si désiré.