



“BOITE A ASPERGES” DE LA VIEILLE CHOUETTE

IL VOUS FAUT :

du filet de maintient des pansements (type Surgifix modèle pour le bras)
ou un filet pour les rôtis industriels que vous aviez “récupéré” et fait bouillir avec de la lessive et de l’eau de javel
ou une jambe de collant récupérée de la même façon par “cuisson” à la lessive et à l’eau de javel .

Un grand faitout d’eau bouillante dans le fond duquel vous poserez des bandes de carrelage étroite dont le but est d’éloigner la botte d’asperges et son emballage du fond du faitout

Les photos vous montrent l’utilisation de vieux collant: le bout est ouvert pour pouvoir lorsqu’elles sont cuites faire glisser les asperges sur le linge plié où elles finiront de s’égoutter



Pour sortir le tout on casse rien : *les pointes sont protégées* . . Au moment du service on les pose sur un plat garni d’une serviette blanche bien pliée qui recueillera la dernière eau .



Soit on coupe le filet avec de bons ciseaux de couturière car le fil fin mouillé est difficile à couper mais surtout pensez à sécher soigneusement vos ciseaux après rinçage car l’acidité de l’eau (voir le sel si vous avez droit au sel) abîmeraient vos lames ... et adieu la broderie !

Soit comme sur la photo on “démaillotte” et le morceau de collant lavé , désinfecté et séché pourra resservir à d’autres occasions ou a d’autres usages (bouquets garni par exemple)

Vous pouvez également utiliser un pot-au-feu . Avantage ?? les asperges seront debout et vous pourrez laisser les pointes hors de l’eau elles sont plus tendres et ne cuiront qu’à la vapeur mais pour éviter trop d’eau et que la botte bascule, callez-la avec des briques belges pleines sur les côtes à la verticale.

Enfilez une soucoupe au bout du pied du collant, posez les asperges sur l’assiette : elles ne toucheront pas le fond . Laissez le morceau de “jambe” posée sur une des briques : il vous servira à sortir la botte tout à l’heure

Voici des moyens simples , économiques (que du matériel ordinaire), du matériel de “récup” (donc écologique) et pas de problème de rangement pour une casserole spéciale qui ne vous servirait que trois mois par an . Cette méthode ???

IAPUKACENSERVIR

car vous savez bien que

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A