

Vidéo : Eplucher des asperges vertes

Transcription

Pour éplucher les asperges vertes nous avons besoin de :

- Plaque à débarrasser
- Un économe
- Un couteau d'office
- Un éminceur pour égaliser
- Une planche à découper bien stabilisée sur le plan de travail
- Une plaque pour recevoir le produit épluché

Dans un premier temps nous allons écussonner l'asperge sur la pointe pour enlever les écussons.

Pour éplucher poser l'asperge sur une plaque à l'envers, et de la pointe vers la queue remonter.

Certains professionnels écussonnent la totalité de l'asperge, et ne l'épluchent pas, l'utilisent tel quel.

Pour le cuire à l'anglaise, nous allons faire des bottes ou éventuellement on peut les cuire à la vapeur ou étuvées.

Traduction en italien

Pelare gli asparagi verdi

Per pelare gli asparagi verdi occorrono:

- Un vassoio per gli scarti
- Un pelapatate
- Un coltello da cucina
- Un coltello eminceur per pareggiare
- Una placca da taglio ben stabilizzata sul piano di lavoro
- Una placca per ricevere il prodotto sbucciato

In un primo tempo dobbiamo togliere le scaglie dell'asparago.

Per mondarlo, posare l'asparago su una placca a rovescio, e rimontare dalla punta verso la coda.

Alcuni cuochi tolgono le scaglie per tutta la lunghezza dell'asparago e non lo sbucciano, scartano molto e l'utilizzano tale e quale.

Per la cottura all'inglese, dobbiamo preparare dei mazzetti o eventualmente si possono cuocere a vapore o sbollentati.