

# La cuisine de saison !

Le printemps dans la poêle et  
dans l'assiette avec Beka.

## La cuisine de saison avec Beka !

Au printemps, notre cuisine s'éveille sous la forme de délicieux plats frais et colorés de produits de saison. Beka vous fait découvrir ses ustensiles de cuisson avec lesquels vous aurez plaisir à cuisiner.

### L'heure de la confiture a sonné !

Les mois les plus chauds arrivent et apportent avec eux de nombreuses gourmandises. Les fruits sont partout et en abondance ; pensez aux fraises, aux mûres ou à la rhubarbe. Vous voulez profiter de tous ces délices tout au long du printemps ? Avec la bassine à confiture de Beka, vous pouvez préparer de délicieuses confitures maison en un rien de temps. Cette grande marmite en acier inoxydable est équipée d'un bec verseur et d'une poignée escamotable, permettant une excellente prise en main pour transvaser facilement vos préparations.



**Bassine à confiture Beka**, PVC : 119 € (Diamètre 30 cm, tous feux y compris induction).

Les chefs ne jurent que par les ingrédients locaux et de saison. Dans notre cuisine aussi, nous mettons en avant les produits du terroir. Au printemps, ce sont les asperges blanches de France qui sont à l'honneur. Ce légume savoureux réjouit tout le monde. Avec le cuiseur à asperges en acier inoxydable, de la gamme Chef de Beka, vous pouvez cuire les asperges à la verticale pour une cuisson vapeur idéale. Ou préférez-vous les cuire au four ou les griller ? Quoi qu'il en soit, nappées d'une sauce appropriée, vos asperges seront délicieuses à déguster.



**Cuiseur à asperge Chef Beka**, PVC : 69 € (Diamètre 16 cm, tous feux y compris induction).

Il peut également être utilisé pour cuire les carottes, les tagliatelles et les spaghettis !

# La cuisine de saison !

Le printemps dans la poêle et  
dans l'assiette avec Beka.

## Recette

### Asperges blanches vapeur et mayonnaise en mousseline

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte d'asperges blanches
- 1 œuf
- Huile végétale
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 jus de citron jaune
- Sel et poivre du moulin



Déroulé :

- Épluchez les asperges à l'économe de la pointe vers le talon et coupez les pieds.
- Versez de l'eau dans le cuiseur à asperges Beka jusqu'à la limite indiquée.
- Placez les asperges têtes en haut (les têtes doivent être hors de l'eau).
- Placez le couvercle et laissez cuire 20 minutes à ébullition.
- Retirez le panier vapeur et placez les asperges sous l'eau froide pour qu'elles refroidissent.
- Séparez le blanc du jaune d'œuf et réservez le blanc.
- Monter la mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre, et incorporez peu à peu l'huile en fouettant sans arrêt (fouet ou batteur électrique) jusqu'à ce que la mayonnaise durcisse.
- Ajoutez le jus de citron et fouettez à nouveau.
- Battez le blanc en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez délicatement à la mayonnaise.
- C'est prêt !

#### À propos de BEKA Cookware

Depuis 1899, BEKA vous aide à préparer des mets délicieux de façon simple et sans souci. Grâce à nos produits de qualité et bien pensés, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel dans votre cuisine : préparer de bons petits plats et partager d'agréables moments avec vos proches.

Si le design, la fonctionnalité et la qualité sont naturellement essentiels, cuisiner ne se limite pas à cela. Cuisiner, c'est profiter de la vie en famille ou entre amis. C'est passer un bon moment en cuisine. C'est pourquoi les ustensiles de cuisine de BEKA apportent une petite touche supplémentaire. Une vaste gamme de produits de qualité pour tous les cuisiniers !

[www.beka-cookware.com](http://www.beka-cookware.com)