

Asperges sauce mousseline

Ingrédients pour 4 personnes

2 bottes d'asperge vertes
Gros sel
1 pincée de bicarbonate
1 œuf (blanc et jaune séparés)
1 cuillère à café de moutarde
20 cl d'huile neutre type Isio 4
Poivre
Sel
Brin de ciboulette

Etape 1

Préparer les asperges : avec un économètre nettoyer les asperges.

Etape 2

Les faire cuire 10 min à l'eau bouillante (dans laquelle vous aurez mis 1 cuillère à café de gros sel et une pincée de bicarbonate pour garder la belle couleur verte).

Etape 3

Monter le blanc en neige avec une pointe de sel

Etape 4

Puis préparer une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, mélanger au robot puis ajouter en filet l'huile.

Etape 5

Incorporer le blanc d'œuf à la mayonnaise puis ajouter la ciboulette ciselée finement.

Etape 6

Déguster asperge tièdes avec la sauce mousseline, les asperges tièdes avec la sauce mousseline.

Etape 7

Il est également possible de détailler en rondelles les asperges et de les incorporer à la sauce avant de les proposer en verrines : idéal pour l'apéro !