



ASPERGES

Sauce Mousseline

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 kg d'asperges (blanches ou violettes au choix)
- 1 oeuf entier à température ambiante,
- 100ml d'huile neutre (*huile de pépin de raisin*)
- 1 c.à café de moutarde de Dijon
- sel.

Matériel : 1 éplucheur à légumes et un fouet.

PREPARATION

1 – Eplucher chaque asperge délicatement pour ne pas casser les pointes (*glisser l'éplucheur de la pointe vers la queue de l'asperge*). Les rincer sous l'eau froide.

2 – Lier les asperges en fagots afin d'éviter qu'elles ne s'abiment lors de la cuisson. Couper les queues des asperges au même niveau.

3 – Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée puis plonger délicatement les asperges pour débiter la cuisson.

CUISSON

Maintenir une ébullition modérée pour ne pas abimer les pointes. Selon la grosseur des asperges, la cuisson peut varier de 5 à 15 mn. Pour vérifier la cuisson, piquer avec un couteau. Egoutter les asperges et couper les liens. Les conserver sur un torchon propre.

SAUCE MOUSSELINE

1 – Séparer le jaune et le blanc de l'oeuf.

2 – Mélanger le jaune d'oeuf avec 1 c.à café de moutarde de Dijon. Attendre 2 mn (*ceci permettra une réussite assurée de la mayonnaise*)

3 – Commencer à fouetter en incorporant très doucement l'huile en très mince filet, tout en remuant. L'huile se mélange avec le jaune et la moutarde. Une fois que l'émulsion commence à prendre, incorporer l'huile en filet plus gros et plus vite. La mayonnaise devient jaune clair, épaisse et tient entre les branches du fouet. Rectifier l'assaisonnement. (*les causes d'échec d'une mayonnaise viennent du fait que l'huile est incorporée trop rapidement et en quantité au début ou que l'oeuf est trop froid*).

4 – Fouetter le blanc d'oeuf en neige ferme. L'incorporer à la mayonnaise en soulevant et tournant la préparation.

5 – Ciseler finement l'estragon et l'incorporer à la sauce mousseline.