

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHON



ASPERGES BLANCHE SAUCE MOUSSELINE FAÇON HUGON

Ingrédients :pour 4 Personnes

1 Botte d'asperges blanches
1 Oeuf
1 cuil. à café rase de moutarde fine
Huile
1 Bouquet de ciboulette
Sel
Poivre

Préparation :

Nettoyez et pelez soigneusement les asperges blanches jusqu'au départ de leur tête.

Coupez le bout de leur tige, plus dur, sur 2 cm environ.

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition.

Placez-y les asperges couchées et faites-les cuire 20 min à frémissements.

Pendant ce temps, dans un petit bol, fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde et une pincée de sel.

Laissez reposer 2 min, puis ajoutez l'huile en mince filet, très progressivement, tout en fouettant jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme.

Réservez.

Nettoyez bien les fouets du batteur et fouettez le blanc de l'œuf en neige.

Incorporez-le délicatement à la mayonnaise.

Servez les asperges tièdes ou froides, avec la sauce mousseline et la ciboulette ciselée par-dessus.
Astuces et conseils pour Asperges blanches, sauce mousseline
Si les asperges sont très grosses, pelez-les 2 fois

Source: Bouchon Lyonnais Hugon. <http://chezhugon.fr>