

Asperges Sauce Mousseline

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	1 kg (blanches)
- CITRON(S)	1/2 (le jus)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- BEURRE	200 g
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- OEUF(S)	3
- PERSIL	1 c à soupe



Recette:

- Pelez les asperges avec un économe et placez-les dans de l'eau froide.
- Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée 12 à 14 minutes suivant leur diamètre.
- Pendant ce temps, faites cuire les 3 œufs, 12 minutes dans l'eau bouillante salée. Ecaillez-les. Ecrasez-les avec une fourchette, ajoutez le persil haché, salez et poivrez. Réservez.
- Préparez alors la sauce mousseline : fouettez les 3 jaunes d'œufs avec un peu d'eau froide. Chauffez doucement tout en continuant à fouetter et incorporez petit à petit le beurre en noix. Lorsque tout le beurre est incorporé, salez et poivrez puis ajoutez la crème fraîche. Joignez le jus de citron et fouettez encore quelques minutes pour laisser épaissir la sauce.
- Servez les asperges napées de sauce mousseline et d'œufs au persil écrasé.