

Noix de Saint-Jacques aux Asperges Vertes, Petits Pois et Sauce Mousseline

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	16
- ASPERGE(S)	500g vertes
- PETITS POIS	100g
- GRAINES DE SESAME	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- BEURRE	125g
- CITRON(S)	2 c à soupe
- EAU	
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe fouettée
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et équeutez les pieds des asperges.
- Faites-les cuire 7-8 minutes dans de l'eau bouillante salée avec les petits pois. Egouttez et réservez.
- Séparez les asperges des petits pois.
- D'un autre côté, préparez la sauce mousseline comme indiqué à la recette DI-52. Incorporez-y alors les petits pois égouttés.
- Dans une poêle chaude et beurrée, saisissez les noix de Saint-Jacques. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail ainsi que des graines de Sésame.
- Réchauffez un peu les asperges au micro-onde.
- Dressez les asperges et les noix de Saint-Jacques sur l'assiette puis nappez de sauce mousseline aux petits pois.

