

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Mars 2011 (Actualisé en mars 2021)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,5 Kg d'asperges blanches ou violettes
- ★ 2 œufs frais
- ★ 10 cl de crème fleurette
- ★ 150 g de beurre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 pincées de piment d'Espelette
- ★ 1 pincée de bicarbonate de soude
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Faitout, Égouttoir, 2 bols, 2 casseroles, 2 culs de poule en inox, Fouet

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 9,65 € (soit 2,41 € par personne)



Recette :

Mettre la crème, le fouet et un cul de poule (en inox) au froid. Laver les asperges pour éliminer le sable, les égoutter et casser avec les mains le talon filandreux (la cassure se fera à la jonction de la partie dure et de la partie tendre). Les peler avec un économiseur, du dessous de la pointe vers la base, en insistant vers le bas. Les rincer, les ficeler en 3 bottes. Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans un faitout avec le gros sel et le bicarbonate, y plonger les asperges et les cuire à petits bouillons de 15 à 20 minutes (vérifier avec la pointe d'un couteau la cuisson). Monter la crème en chantilly. Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, laisser reposer 5 minutes hors du feu. Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs dans 2 bols différents. Fouetter les jaunes avec le vin blanc, une cuillère à soupe de jus de citron, une pincée de piment, sel, poivre dans un cul de poule au bain marie jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Sortir le cul de poule du bain-marie et incorporer lentement le beurre liquide sans les dépôts blanchâtres. Remettre au bain-marie, fouetter en incorporant la chantilly. Servir les asperges égouttées encore tièdes, les napper de sauce, décorer d'une pincée de piment et de pluches de cerfeuil.

i Pour cette recette, choisir de préférence à l'achat des **asperges** de gros diamètre et pas trop longues (éviter les asperges crayons), de couleur blanc nacré, sans taches noires ou trous d'insectes et dont le diamètre du talon est identique à celui du corps (récolte récente).

Boisson :

Un Sauvignon de Touraine ou un Côte de Duras blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.