

Asperges blanches sauce mousseline



Entrée



Vapeur



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	10 ml
Asperges blanches		130 g
Oeuf		3 pces
Moutarde forte		20 g
Huile de tournesol		50 ml
Curcuma		2 g
Tomates cerises		30 g
Roquette		20 g

Mise en place

Laver et éplucher à l'aide d'un économie délicatement les asperges.
Réaliser une mayonnaise maison en clarifiant un jaune, garder le blanc de côté.
Ajouter avec le jaune, la moutarde, une pointe de curcuma, sel, poivre et fouetter énergiquement tout en ajoutant l'huile.
Une fois la mayonnaise prise ajouter un trait de vinaigre de Bouteville et réserver au frais.
Clarifier un deuxième œuf et réunir les deux blancs dans un saladier, puis les fouetter également.
Une fois les blancs bien ferme, les incorporer délicatement à la mayonnaise, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Dans une eau bouillante salée, cuire environ 4/5 minutes, puis les maintenir au chaud dans un torchon propre.

Mise en oeuvre

Dans une eau bouillante et salée, cuire environ 5/6 minutes les asperges, puis les égoutter et les servir aussitôt avec la sauce mousseline, la roquette et l'œuf coupé en deux.
Vous pouvez ajouter sur les deux jaunes d'œuf quelques gouttes de vinaigre de Bouteville.