Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Asperges sauce mousseline

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 MIN**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1,5 kg d’asperges blanches
- 150 g de beurre
- 3 jaunes d’œuf
- Quelques brins de ciboulette (facultatif)
- 1 orange
- QS de sel marin
- QS de poivre blanc

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez les asperges de la pointe vers la racine. Coupez la base à la main et non au couteau.
3. Déposez les asperges sur le tamis du Vitaliseur pour 10 minutes de cuisson, selon leur grosseur. Plus elles sont grosses, plus leur chair est tendre, car gorgée d'eau.
4. Au bain-marie battez vigoureusement les jaunes d'œuf avec le jus de 1⁄2 orange, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et que la texture devienne plus épaisse. Attention, dès que la sauce se lie et nappe une cuillère, arrêtez la cuisson, sinon elle tournera !
5. Ajoutez le beurre froid en petites noisettes et replacez au bain-marie. Fouettez encore 5 minutes. Assaisonnez. Ajoutez la ciboulette si vous le désirez.
6. Servez dès que les asperges sont cuites, avec des morceaux d'orange et la sauce. Attention, les asperges refroidissent très vite !

Recette incontournable de Marion Kaplan revisitées par Arnaud Tabarec pour le magazine 95°#27

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram