

Mousse d'asperge sauce hollandaise

CUISIMAGES

Réf :
4017

Type :
Légumes

Préparation :
25 min
Repos:

Cuisson :
30 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingédients pour 4 personnes

- 2 bottes d'asperges vertes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 oeufs
- Sel et poivre

Sauce hollandaise :

- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron
- ½ cuillère à café de vinaigre
- Sel et poivre blanc



CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Préparez les asperges :

- cassez les bouts
- pelez les à l'aide d'un économe



Plongez les asperges 10 min dans l'eau bouillante salée.
(voir la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau)

Préchauffez le four 15 min à 180°C avec un bain-marie.

Egouttez les asperges.

Séparez les pointes des tiges et mixez ces dernières.



Passez la purée d'asperges au chinois afin d'éliminer les fils.

Ajoutez la crème fraîche.



Ajoutez les œufs légèrement battus, salez et poivrez.

Répartissez dans des ramequins.

Cuire au bain-marie pendant 25 min. (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : celle-ci doit ressortir sèche).



Préparez la sauce :

- versez le jaune d'œuf dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau, le vinaigre, salez et poivrez.
- faites épaissir au bain-marie en battant à l'aide d'un fouet, ajoutez le beurre froid en petits morceaux, hors bain-marie, puis ajoutez un filet de citron en continuant à mélanger.



Conseils

Le beurre doit être incorporé par petites quantités sans trop chauffer l'émulsion, sinon la sauce tourne.

Variante

Vin

Saumur Champigny