

ASPERGES BLANCHES SAUCE MOUSSELINE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g d'asperges blanches
- 4 œufs
- 10 g de moutarde forte
- 20 cl d'huile de tournesol
- 4 pincées de curcuma
- 10 tomates cerise
- Quelques feuilles de roquette
- **Vinaigre de Bouteville l'Original**



MISE EN ŒUVRE

Laver et éplucher 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, et les fouetter.

Une fois les blancs bien fermes, les incorporer délicatement à la mayonnaise, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans une eau bouillante salée, les cuire environ 4 à 5 minutes, puis les maintenir au chaud dans un torchon propre.

Dans une eau bouillante et salée, cuire environ 5 à 6 minutes les asperges, 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.

Bonne dégustation !

ASPERGES BLANCHES SAUCE MOUSSELINE



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL