

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Pour 8 personnes

Fait par : Aleksandr Aubry et Éloïse Brassac

Le : 25/04/2017

Sources : Cuisine de référence



1. ELEMENT DE BASE

1,5 kg kg d'asperges blanches

1,5 kg d'asperger vertes (3 bottes)

Eplucher les asperges en préservant les têtes,

Ecussonner les têtes.

Ficeler fermement les bottes (8 /10 pièces-par botte) en sélectionnant le calibre afin d'obtenir une cuisson homogène.

Raccourcir les bases

Réserver les asperges dans l'eau froide.

Cuire à l'anglaise.

Afin de vérifier la cuisson :

Sortir une botte, la plonger dans l'eau glacée, presser délicatement la tête. Si celle-ci s'écrase. Les asperges sont cuites
Les débarrasser dans un grand volume d'eau glacée

Pour le dressage, les laisser en botte pour les remettre en température dans une chauffeante



Ou portionner sur plaque perforée pour les réchauffer en vapeur

2. SAUCE MOUSSELINE

100 gr de jaune d'œufs

250 gr de beurre

½ citron

50 cl de crème liquide (50 gr)

20cl d'eau

piment de Cayenne PM



Porter sur feu doux l'eau et les jaunes avec un fouet. Lorsqu'elle devient mousseuse (sans coagulation des jaunes), sortir du feu et assaisonner. Incorporer le beurre clarifié puis chinoiser. Maintenir au bain marie. Laisser refroidir à 50°C et ajouter le citron puis la crème montée au moment de l'envoi.