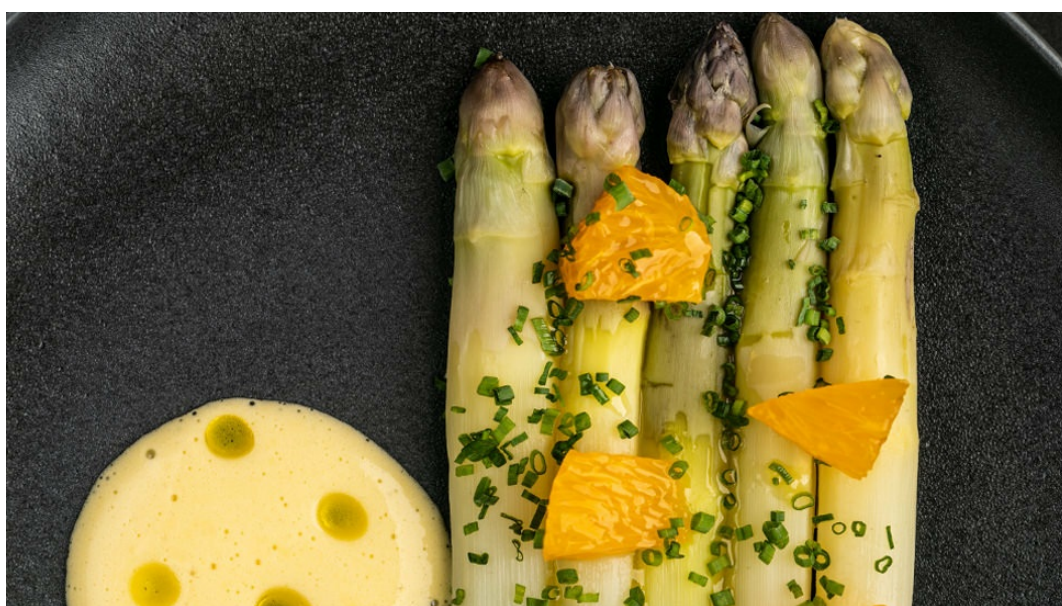


Recettes

{{ 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 revisitée par Arnaud Tabarec pour le magazine 95°#27

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)