

ASPERGES VERTES À LA MOUSSELINE D'ASPÉRULE



Ingédients pour 20 verrines

Ingédient	Quantité
asperges vertes	40
Jaunes d'oeufs	6
citrons	2 (le jus)
Beurre	250 gr
Aspérule	20 branches
Vin blanc	20 cl
échalote	1

Préparation

1. Cuire les asperges à l'eau salée et réserver.

2. Tailler finement l'échalote et la faire suer. Ajouter le vin blanc, le jus de citron, et l'aspérule et laisser réduire de moitié. Laisser infuser l'aspérule encore quelques minutes en laissant tiédir. Retirer l'aspérule.

3. Émulsionner le mélange vin blanc/citron/échalote avec les jaunes d'œufs à feu doux. Quand le mélange est mousseux, ajouter le beurre fondu clarifié en continuant à battre sur feu doux jusqu'à obtenir une mousseline crémeuse. Saler et poivrer.

4. Servir cette mousseline en verrine sur les asperges réchauffées.
