

Asperges blanches de Sologne & sauce mousseline

Pour 4 personnes il vous faudra :

- 1 botte d'asperges blanches de Sologne
- 1 oeuf
- 1cuil. à café rase de **moutarde fine** (pourquoi pas celle d'Orléans ?)
- 1 bouquet de ciboulette
- Huile / sel / poivre

Tout d'abord, **nettoyer, peler vos asperges. Couper le bout de la tige sur 2 centimètres** pour enlever la partie la plus dure.

Dans un grand volume d'eau bouillante, **placer les asperges couchées et les faire cuire** 20 min à frémissements.

Dans un petit bol, **fouetter le jaune d'oeuf** avec la moutarde et une pincée de sel. **Ajouter ensuite l'huile** très progressivement afin d'**obtenir une mayonnaise ferme**.

Monter le blanc de l'oeuf en neige et l'incorporer délicatement à la mayonnaise.

Le tour est joué. Vous pouvez **servir les asperges tièdes ou froides**, avec la sauce mousseline et la ciboulette ciselée par-dessus.

Bon appétit !

