



Recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



POINTES D'ASPERGES VERTES, SAUCE MOUSSELINE

ACCOMPAGNÉES DE L'ÉCLAT DE MER

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 20min
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Asperges vertes : 800g
- Œuf extra-frais : 1
- Moutarde forte : 1 c.a.c
- Citron : 1/2
- Sel, poivre

Base

- Couper 1/3 de la tige à la base des asperges, puis les gratter rapidement.
- Poser les asperges dans une passoire placée sur une casserole d'eau bouillante (ou dans un cuit-vapeur) et compter 15 minutes de cuisson.

Sauce

- Casser l'œuf en séparant le blanc du jaune.
- Monter le blanc en neige ferme.
- Mettre le jaune dans une jatte avec la moutarde, saler, poivrer.
- Monter une mayonnaise en ajoutant l'huile petit à petit, tout en fouettant.
- Quand la mayonnaise est ferme et lisse, incorporer le jus de citron et le blanc en neige en soulevant délicatement la masse à la spatule, pour obtenir une sauce mousseuse.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Finition

- Servir les asperges tièdes avec la sauce mousseline.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

ÉCLAT DE MER

IGP DES CÔTES DE THAU
Nez ouvert sur les fruits blancs et l'ananas.
Caractère sur les épices fraîches et fruitées.

Pourquoi cette alliance ?
D'une belle intensité aromatique, en bouche, ses parfums arrondissent l'amertume et le goût un peu métallique des asperges.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**



Le petit plus de...

Frédéric Phan apprenti en terminal Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Rajouter de la ciboulette ciselée dans la sauce mousseline pour donner un peu de fraîcheur ».