



ASPERGES SABAYON AU CERFEUIL ET MOUTARDE A L'ANCIENNE

Pour 4 personnes :

20 asperges blanches ou violettes – 1 càs de moutarde à l'ancienne – 6 jaunes d'oeufs – 1 grse càs bombée de mascarpone – 15cl vin blanc sec – 1 bqt cerfeuil – sel – poivre -

Eplucher à l'économe les asperges. Couper la base. Mettre de l'eau salée à bouillir. Plonger les asperges, les cuire 8 minutes sans couvrir. Vérifier la cuisson en piquant au milieu de la longueur de l'asperge avec la pointe d'un couteau.

Pendant ce temps, effeuiller le cerfeuil et le ciseler finement.

Sabayon : dans un saladier (genre pyrex) réunir les jaunes d'oeufs, la moutarde et le vin. Le poser sur une casserole à demi remplie d'eau (bain-marie). Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce qu'il mousse et double de volume (5à7min). Retirer du feu. Incorporer le mascarpone et le cerfeuil sans cesser de fouetter. Saler, poivrer (peu).

Servir les asperges tièdes avec le sabayon chaud.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr