

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ASPERGES MIMOSA

Pour 3 personnes :

18 belles asperges - 3 oeufs durs - mayonnaise -

Mayonnaise : 1 oeuf entier - 1 càs de moutarde - 1 càs de jus de citron fraîchement pressé - 1 càc de vinaigre de vin ou Xéres - 1 pincée de sel - 1 pincée de poivre gris moulu - 25cl d'huile de pépins de raisin -

Conseil : les ingrédients doivent être tous à la même température (ambiante).

Dans un récipient étroit ou pichet casser l'oeuf, la moutarde, le jus de citron, le vinaigre, le sel, le poivre. Plonger le mixeur- plongeant dans le récipient. Mixer, verser petit à petit l'huile tout en remontant légèrement le mixeur. Une fois l'huile toute incorporée, couvrir le récipient, réserver au réfrigérateur.

Asperges : couper le bout des asperges, les éplucher avec un épluche-légume à partir de la base jusqu'à 1-2cms de la pointe. Les laver, les égoutter. Faire bouillir de l'eau avec une poignée de gros sel gris dans une casserole. Plonger les asperges, compter 9 minutes environ à partir de la reprise de l'ébullition. Vérifier la cuisson en plantant un couteau dans l'asperge (pas dans la pointe). Les égoutter et les réserver à température ambiante.

Oeufs durs : les écaler. Partager chaque oeuf en deux. Sortir les jaunes. Ajouter 3 demis oeufs à la moitié de la mayonnaise, remuer délicatement. Avec les 3 autres les mettre dans la [moulinette](#).

Dans chaque 1/2 oeuf remplir de la mayonnaise aux jaunes d'oeufs durs. Placer les asperges, les oeufs, les quenelles de mayonnaise dans un plat. Mouliner au dessus les jaunes d'oeufs. Servir!