

ASPERGES ET SES SAUCES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

mayonnaise : 2 jaunes d'œufs – 1 c. à café de moutarde – 1/2l d'huile – 1cl de vinaigre – sel et poivre

sauce vinaigrette : 1 c. à café de moutarde forte – 3cl de vinaigre – 1 dl d'huile – 4cl d'eau ou de bouillon – 2 oignons nouveau avec la tige -50g de persil – 1 œuf dur – sel et poivre

sauce hollandaise : 4 jaunes d'œufs – 250g de beurre – 3 cl d'eau ou du jus d'asperges – sel et poivre – ½ jus de citron

sauce blanche au cerfeuil ou à la ciboulette

40g de beurre – 40 g de farine – 1/2l de bouillon d'asperges chaud ou du lait – sel et poivre – 2 c. à soupe de moutarde – 2 à 3 blancs d'œufs – 5 c. à soupe de cerfeuil ou ciboulette

Descriptif:

Cuisson des asperges 20 à 30 min dans de l'eau bouillante salé ou à la vapeur 30min

