

Asperges et ses sauces

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : Mayonnaise 2 jaunes d’œufs 1 c. à café de moutarde 1/2l d'huile 1 cl de vinaigre Sel et poivre **Sauce vinaigrette** 1 c. à café de moutarde forte 3 cl de vinaigre 1 dl d'huile 4 cl d'eau ou de bouillon 2 oignons nouveaux 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** 40 g 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

Etape 1 : Cuisson des asperges 20 à 30 min dans de l'eau bouillante salé ou à la vapeur 30 min.