Sauce blanche au cerfeuil ou à la ciboulette

Temps de préparation : 15 minutes.

Ingrédients : 40g de beurre 40 g de farine 1/2 l 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