



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.