

SAUCE MOUSSELINE FROIDE TRUFFEE A LA CIBOULETTE

POUR ASPERGES



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde fins gourmets Maille
- 150 ml d'huile d'olive vierge extra première pression
- 20 ml d'huile d'olive truffée
- 1/2 cuillère à café de vinaigre balsamique truffé
- Fleur de sel de Guérande
- 1/2 jus de citron vert
- 1 yaourt velouté nature
- 10 gr de ciboulette fraîche ciselée finement
- 10 cl de crème fraîche épaisse

Préparation :

- Couper les extrémités filandreuses des asperges et les éplucher.
- Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et bicarbonatée (technique pour les légumes verts) et laisser cuire 2 à 3 min (en fonction de la grosseur), jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Égoutter et les plonger dans une eau glacée quelques minutes (pour stopper la cuisson).
- Égoutter jusqu'au moment de les servir.

- Cassez l'œuf en séparant le blanc et le jaune.
- Monter une mayonnaise avec le jaune, la moutarde, l'huile truffée et l'huile d'olive vierge, ajouter la fleur de sel et le vinaigre balsamique.
- Ajouter le jus de citron vert, puis le yaourt velouté nature, la ciboulette ciselée finement et la crème fraîche épaisse.
- Couvrir d'un film transparent et tenir au frais jusqu'au moment de servir.