



ASPERGES ET MOUSSELINE AU FROMAGE

Pour 4 personnes

- 2 lt Eau
- 1 c.à s. Sel
- 1 c.à c Sucre
- 1 c.à c Beurre
- 1 kg Asperges vertes, tiers inférieur pelé
- 2. oeufs
- 40 g. Sbrinz râpé
- 1 dl Crème légèrement battue
- 2 dl Bouillon asperges préparé
- Poivre

Recette :

1. Préchauffer le four à 60 degrés, chauffer un plat et les assiettes
2. Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole. Ajouter sel, sucre et beurre, y ajouter les asperges, reporter à ébullition. Baisser le feu, cuire les asperges, env. 10 min à découvert en les gardant croquantes.
3. Retirer du feu, égoutter, réserver a couvert au chaud. Garder 2 dl de bouillon.
4. Porter les 2 dl de bouillon à ébullition, faire réduire à 1 dl. Laisser tiédir un peu.
5. Battre les œufs dans un bol à paroi mince, ajouter le bouillon en remuant.
6. Placer le bol au dessus d'un bain marie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau. Battre au fouet électrique jusqu'à ce que la sauce soit mousseuse et garde les traces du fouet.
7. Mélanger le fromage et la crème battue, incorporer délicatement. Poiver la mousseline et servir aussitôt.