

Asperges blanches, sauce gribiche

Pour 4 personnes :

16 asperges blanches

2 œufs durs

20 cl d'huile de tournesol

1 CS de moutarde fine

1 CS de vinaigre de vin blanc

1 CS de câpres hachées + 1 CS de cornichons hachés

1 CS de persil plat haché + 1 CS de cerfeuil haché + 1 CS d'estragon haché

Sel et poivre blanc moulu



- Séparer les jaunes d'œuf des blancs. Réserver les blancs.
- Dans un bol, passer les jaunes d'œuf au tamis. Ajouter la moutarde et mélanger au fouet en ajoutant l'huile en filet (très doucement !) comme pour une mayonnaise. L'émulsion se fait.
- Dès que la sauce est terminée, ajouter la cuillère à soupe de vinaigre pour la détendre et ensuite les cornichons et les câpres, les herbes et les blancs d'œuf hachés. Réserver dans le réfrigérateur.
- Faire bouillir un grand volume d'eau salée.
- Couper la base un peu sèche des asperges, les peler et les plonger (en botte, ficelées, pour moi !) dans l'eau bouillante. Compter 10 à 20 minutes selon la grosseur des asperges.
- Les égoutter sur du papier absorbant et servir les asperges encore tièdes, nappées de sauce gribiche.

BET
sandra