



[Recettes de Granny de mai 2019](#)

MAI : mois des asperges ! Granny vous propose une recette toute simple mais délicieuse grâce à sa sauce.

ASPERGES sauce mousseline

Préparation pour 4 personnes : 2 bottes d'asperges (original : 1 verte ,1 blanche) gros sel, 1 pincée de bicarbonate,1 œuf(blanc et jaune séparés),1 cuillère à soupe de moutarde,20 cl de huile neutre type isio 4, poivre, sel, ciboulette.



1. Préparer les asperges : épluchez-les (les blanches seulement, inutile d'éplucher les vertes).
2. Les faire cuire 15 mn à l'eau bouillante salée et bicarbonatée (les vertes 5 mn après). Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.
3. Durant la cuisson : Monter le blanc en neige avec une pointe de sel.
4. Préparer une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile.
5. Incorporer le blanc d'œuf à la mayonnaise puis ajouter la ciboulette ciselée.

6. Déguster les asperges tièdes avec la sauce mousseline.

Bon appétit. Granny

**Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !
Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier ou par mail.**