



Caviar Maison

L'ASPERGE



IDÉES RECETTES

La Manufacture

Asperge

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

125g de **Caviar Osciètre de la maison Kaviari**

- Asperges • 250g de beurre
- 3 jaunes d'œuf • 1 citron • 1 cs de vinaigre
- 100g de crème fraîche • Sel, poivre

Placez les asperges épluchées dans une grande casserole d'eau salée. Dès l'ébullition, baissez le feu et poursuivez la cuisson, l'eau doit être frémissante. Lorsqu'elles sont cuites, disposez-les sur une serviette pendant que vous préparez la sauce mousseline.

Dans une casserole, mélangez les jaunes d'œuf et le beurre par morceaux en battant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise. Ajoutez le jus de citron. Fouettez la crème fraîche et, hors du feu, incorporez cette chantilly à la sauce.

3. Habillez les asperges de mousseline et de caviar. Dégustez tiède.



Kaviari
PARIS