

Asperges mimosa

Coup de coeur / Original / entrée / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Moyen



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
15min

Bonjour, je te propose aujourd'hui une recette d'asperges, car la saison arrive à grands pas! On réalise des asperges mimosa avec une sauce hollandaise classique, des morceaux de bacon grillé et quelques petites câpres frites. La recette telle quelle constitue une bonne entrée mais peut aussi être proposée comme en brunch sur une tranche de bon pain ou de tresse grillée. La sauce hollandaise peut être un peu ardue à maîtriser, mais vaut vraiment l'effort, cela n'a rien à voir avec celle qu'on trouve dans le commerce.

Liste des ingrédients

Pour la sauce hollandaise

150 g de beurre fondu (préféablement clarifié)	2 cs de jus de citron
1 dl vin blanc	Sel
3 cs de vinaigre de vin blanc	1 botte d'asperges vertes
5 grains de poivre blanc	4 oeufs
1 échalote	8 tranches de bacon
1 branche d'estragon	1 cs de câpres
3 jaunes d'oeufs	1 cs de farine

Étapes de préparation

1

Pare les asperges et fais-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée entre 5 et 8 minutes. Fais également durcir les oeufs dans une autre casserole d'eau : part à eau froide et compte 6 minutes à partir de l'ébullition.



2

Fais cuire le bacon au four à 180°C sur une plaque chemisée de papier cuisson jusqu'à ce qu'il soit joliment doré. Laisse refroidir et hache-le grossièrement.



3

Pour la sauce hollandaise, mélange le vin, le vinaigre, l'échalote grossièrement émincée, l'estragon et le poivre dans une petite casserole, porte à ébullition, et laisse réduire de moitié. Filtre le mélange pour ne garder que le liquide.



4

Dans un saladier au-dessus d'un bain-marie, fouette constamment les jaunes d'oeufs avec le mélange de vin réduit jusqu'à épaississement pour faire un sabayon. Ajoute le beurre fondu en filet en fouettant continuellement pour obtenir une sauce émulsionnée. Ajoute enfin les 2 cs de jus de citron.



5

Passes les câpres dans la farine juste pour les enrober puis fais-les frire dans un peu d'huile à la poêle. Ecale les oeufs durs puis hache-les finement.



6

Dresse les assiettes avec un fond de sauce, les asperges puis ajoute les oeufs durs, le bacon et les câpres. Bon app'

