

LA RECETTE

du LUNDI



asperges vertes au yuzu

entrée



INGRÉDIENTS

- **Pour la sauce hollandaise au yuzu**
- 4 jaunes d'œufs
- 4 cl d'eau
- 200 g de beurre doux
- 40 ml de jus de yuzu (à découvrir au Comptoir)
- Fleur de sel nature
- Poivre blanc de Penja

- **Pour l'accompagnement**
- 1 botte d'asperges vertes
- 4 œufs (optionnels, pour servir mollets)



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Préparer les asperges
- Coupez les pieds. Faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Elles doivent rester tendres mais encore légèrement croquantes.
- Clarifier le beurre
- Faites fondre le beurre à feu doux au bain-marie, sans remuer. Retirez l'écume si besoin. Versez délicatement le beurre clarifié (la partie jaune), en laissant le petit lait (la partie blanche) au fond.
- Réaliser le sabayon
- Dans une casserole, fouettez les jaunes d'œufs avec l'eau. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce que la texture épaississe légèrement. On s'arrête quand on voit bien le fond de la casserole en fouettant.
- Retirez ensuite du feu, et continuez de fouetter 1 minute pour refroidir doucement le mélange.
- Monter la sauce
- Ajoutez le beurre clarifié progressivement tout en fouettant. Terminez par le jus de yuzu, le sel et le poivre blanc.
- 🖱️ Attention : la sauce ne doit pas bouillir ! Gardez-la au tiède dans un bain-marie doux si besoin.
- Le dressage
- Disposez joliment les asperges dans une assiette, ajoutez un œuf mollet si vous le souhaitez, et nappez de sauce hollandaise au yuzu.
- 💡 Astuce du chef
- Cette sauce peut aussi sublimer des légumes vapeur, du poisson blanc ou des œufs pochés. Et pour une touche encore plus gourmande ? Ajoutez quelques zestes de citron vert juste avant de servir.

