

MOELLEUX D'ASPERGES AU CŒUR COULANT SAUCE HOLLANDAISE

Ingrédients pour la sauce hollandaise maison pour 6 personnes :

- 250 G de beurre
- 3 jaune d'œufs
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 5 Cl d'eau
- Sel

Préparation :

- Verser les jaunes d'œufs dans une casserole hors du feu
- Ajouter l'eau et le jus de citron
- Mélanger avec le fouet
- Le mélange doit être légèrement mousseux et homogène
- Mettre sur le feu doux sans cesser de fouetter jusqu'à ce que cela devienne crémeux
- Incorporer en fouettant petit à petit le beurre (clarifié ou non)
- Lorsque le beurre est totalement incorporé assaisonnez
- On obtient une sauce lisse.

Ingrédients pour le moelleux aux asperges

- 100 G d'asperge
- 100 G de sauce hollandaise
- 2 œufs entier + un jaune
- 60 G de farine
- 20 Cl de lait (vache ou brebis)
- 100 G de parmesan ou gruyère
- 30 G de beurre clarifié ou normal

Préparation :

- Verser la sauce hollandaise dans un bac à glaçon minimum 6 pour la recette mettre au congélateur minimum 1 heure
- Mixer les asperges cuites de façon à obtenir une purée fine
- Dans une casserole faire chauffer le lait le beurre et le parmesan ou le gruyère selon votre choix puis mélanger pour faire fondre le tout
- Dans un saladier battre les œufs plus le jaune d'œuf
- Verser progressivement la farine et fouetter vigoureusement à l'aide d'un fouet manuel
- Ajouter le contenu de la casserole dans le saladier et bien mélanger
- Incorporer la purée fine d'asperge saler, poivrer
- Mettre cette préparation dans des moules à muffins penser à beurrer vos moules légèrement
- Enfoncer au centre de chaque moelleux un glaçon de sauce hollandaise
- Faites chauffer préalablement le four à 210 degrés 10/15 minutes

- Puis enfourner vos muffins 18 minutes en laissant le four à 210 degrés ensuite sortez les laissez tiédir légèrement afin de mieux les démouler

Ces petits moelleux gourmands sont un régal
Bon appétit