



ASPERGES A LA SAUCE MALTAISE A MA FACON



Pour 6 personnes:

1,8 kg d'asperges (vertes pour moi, mais c'est bon aussi avec des blanches)

Pour la sauce:

½ verre d'eau

3 œufs (3 jaunes + 2 blancs)

100 g de beurre fondu

1 jus d'orange

Sel et un peu de piment de Cayenne

Laver et éplucher les asperges si nécessaire. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Elles sont cuites quand un couteau les transperce juste et que les pointes sont encore entières. Dès qu'elles ont cuites les poser délicatement sur un torchon pour qu'elles rendent le maximum d'humidité.

La sauce:

Dans une casserole à feu très doux, mettre les 3 jaunes d'œufs, les 2 blancs et le 1/2 verre d'eau. Battre au fouet de façon assez rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe (comme pour un sabayon) et devienne mousseux. Hors du feu, ajouter le beurre fondu en tournant sans arrêt comme pour une mayonnaise. Terminer par le jus d'orange. Assaisonner à votre goût, n'oubliez pas la pointe de piment de Cayenne, et réserver, éventuellement au bain-marie.