

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Mousseline au Xérès d'Anne-Sophie Pic



Ingrédients :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cs de moutarde
- 15 cl d'huile d'arachide
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 cs de vinaigre de Xérès

Réalisation :

- Dans un grand bol, mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde, laissez reposer 1 mn, puis versez l'huile lentement tout en fouettant afin d'obtenir une mayonnaise bien ferme
- Fouettez la crème très froide jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse
- Incorporez la crème délicatement avec la mayonnaise, versez le vinaigre de Xérès et salez légèrement
- Servez avec des asperges encore tièdes