

Asperges à la sauce au beurre citronné



Pour 4 personnes :

- Beurre : 250 g
- Jus de citron : 4 cuil. à café
- Sel : 1 pincée
- Poivre blanc frais moulu : 1 pincée
- Jaunes d'œufs : 4
- Eau : 1 cuil. à soupe
- Zestes de citron : 1 cuil. à café

Pelez les asperges à l'aide d'un économe, puis liez-les en 2 ou 3 bottes.

Plongez délicatement les asperges dans une grande quantité d'eau salée à ébullition, et faites-les cuire pendant 20 minutes à frémissement.

Dans une petite casserole, faites chauffer jus de citron, sel, poivre.

Laissez refroidir.

Entre temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs, battez les jaunes avec une cuil. à soupe d'eau froide ; mettez sur feu très doux et battez au fouet vigoureusement et sans vous arrêter. Il est important que le fouet atteigne bien toutes les parois de la casserole, pour que les jaunes ne chauffent pas trop à certains endroits.

Dès que les jaunes deviennent mousseux et qu'on peut voir la trace du fouet au fond de la casserole, ajoutez les morceaux de beurre, l'un après l'autre quand celui-ci est bien fondu.

Pour terminer, ajoutez les zestes de citron et ajustez le sel.

Maintenez au bain-marie jusqu'au moment de servir.