



## Feuilleté d'asperges et sa sauce mousseline

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des asperges avec un sauce mousseline et le croustillant de la pâte feuilletée. Un plat de ROI !

### Ingrédients:

- 300g de pâte feuilletée
- 3 jaunes d'œufs +1 jaune d'œuf (pour dorure)
- 24 asperges blanches
- 1 citron
- 180g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 100g de crème liquide bien froide
- sel fin et poivre du moulin

**Recette pour: 4 personnes**



## Réalisation:

Mettre une casserole d'eau à bouillir sur un feu, ajouter un demi-citron et une poignée de gros sel. Éplucher les asperges et couper les extrémités. Plonger les asperges dans l'eau bouillante. Les laisser cuire à feu vif pendant environ 40 minutes suivant leur grosseur. En fin de cuisson, les plonger dans l'eau froide avec quelques glaçons, ce qui permet d'arrêter la cuisson. Les retirer au bout de 5 minutes.



Étaler la pâte feuilletée sur 3 à 4 millimètres d'épaisseur. Réaliser des rectangles de 11x9 cm. Les disposer sur une plaque de cuisson et les laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes.



Pendant ce temps, allumer votre four à 200°C. Préparer un jus de citron dans une casserole. Mettre au réfrigérateur la crème liquide. Sortir du réfrigérateur les feuilletés et les dorer avec un jaune d'œuf. Mettre à cuire au four chaud pendant environ 30 minutes. Couper les bouts des asperges pour qu'elles fassent environ 15 à 18 cm de long et les disposer dans une assiette, puis recouvrir d'un film alimentaire. Émincer finement les chutes des asperges et les réserver dans un ramequin. Sortir les feuilletés du four dès leur fin de cuisson. Les couper en deux dans le sens horizontal, les déposer à nouveau sur la plaque de cuisson.

**La confection de la sauce mousseline :** commencer par faire fondre le beurre au four à micro-ondes (clarifier). Mettre dans une casserole l'eau, les jaunes d'œufs et le jus de citron. Fouetter le tout très vivement sur un feu doux ou au bain-marie afin d'obtenir une crème épaisse et mousseuse. Puis, toujours à feu doux ou au bain-marie, incorporer le beurre fondu sans mettre le petit lait. La sauce doit napper. Vérifier l'assaisonnement et la réserver au bain-marie d'une chaleur très modérée. Fouetter la crème liquide pour obtenir une crème fouettée et l'ajouter à la sauce. Mélanger au fouet et garder au chaud.

Dressage : chauffer les asperges au four à micro-ondes avec les bouts émincés. Chauffer les feuilletés au four pendant 5 minutes à 160°C. Dans les assiettes, déposer le fond du feuilleté une fois chaud. Mettre les bouts d'asperges émincées, réchauffés au four à micro-ondes, dans le fond du feuilleté. Verser un peu de sauce hollandaise dessus. Autour du feuilleté, disposer les asperges entières en éventail, pointes en bas. Mettre par-dessus le



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

chapeau du feuilletage et verser un peu de sauce hollandaise sur les pointes des asperges. Pour garder au maximum les feuilletés chauds, chauffer légèrement vos assiettes ou votre plat. Pour plus de détails, regarder la vidéo.

Conseil : il est préférable de réaliser la sauce en dernier car celle-ci ne supporte pas le maintien au chaud prolongé.

