

Mousseline d'asperges vertes à la pistache



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 1 h

Un mariage étonnant de délicatesse et de raffinement, une entrée qui fait partie de mon répertoire depuis des années. Une de mes recettes les plus "copiées/collées" par les internautes !

Recette proposée par : Martine et Bernard DAUPHIN

Ingrédients

- pour la mousse d'asperges :
 - 500 g d'asperges
 - 3 oeufs entiers
 - 150 g de crème fraîche
 - sel, poivre du moulin
 - pour les moules :
 - 2 cs de pistaches - (non salées) hachées
 - 20 g de beurre
 - pour la sauce à la pistache :
 - 1 cc de pâte de pistache
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 3 cs d'eau
 - 250 g de beurre clarifié
 - 1 jus de citron
 - sel
 - poivre du moulin

Préparation

- 1 Pelez et lavez les asperges. Faites-les cuire dans une grande quantité d'eau salée pendant 25 minutes environ, départ à froid - Arrêtez la cuisson en les plongeant dans de l'eau très froide.
- 2 Mixez-les, puis passez-les dans une passoire fine afin d'éliminer les éventuelles fibres. Laissez complètement refroidir.
- 3 Beurrez grassement des ramequins (au doigt ou au pinceau) et chemisez-les de pistaches concassées (ce détail apportera du croquant à la recette et tranchera avec le moelleux des mousselines). Réservez au froid (pour éviter que le beurre s'incorpore à la préparation qui aurait alors plus de mal à se démouler).
- 4 Remettez les asperges dans le mixer, ajoutez 3 oeufs entiers, la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixez pour obtenir un appareil homogène (pas trop pour ne pas faire tourner la crème). Versez alors dans les ramequins et faites cuire au four 25 à 30 minutes environ thermostat 8/9 au bain-marie (éventuellement couvrir d'un papier aluminium si la coloration est trop rapide).
- 5 Diluez la pâte de pistache avec l'eau en remuant bien (plus de morceaux), ajoutez les jaunes d'oeufs, le sel et le poivre, puis fouettez sur un bain-marie jusqu'à ce que la préparation épaississe et forme le ruban. Hors du feu, incorporez le beurre clarifié et ajoutez-le petit à petit en tournant (hollandaise).
- 6 Démoulez une mousse d'asperges à la pistache au centre d'une assiette, cordon de sauce à la pistache autour. Décor au choix.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

