Intitulé du plat	Type de plat
Asperges sauce mousseline à l'aïl des ours	Entrée chaude ou froide

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Asperges fines ou	Pc	40
Asperges grosses	Pc	24
Œuf	Pc	1
Beurre	Gr	60
Persil	BT	1/2
Sel, poivre		Pm
Muscade (facultatif).		Pm
Sauce mousseline à l'aïl des ours		
Œufs (jaune)	Pc	4
Beurre clarifié	Gr	120
Noilly-Prat	Cl	5
Crème 30%	Cl	10
Ail des ours	C à s	3
Variante : ail des ours et ciboulette ciselée		
Sel, poivre		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Peler les asperges, couper un peu la base. • Cuire les asperges dans l'eau bouillante salée. Blanches, voir grosseur : +/- 15 à 20 min. Vertes, voir grosseur : +/- 8 à 10 min. • Les piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. • Rafraichir pour entrée froide. **Mousseline à l'ail des ours** • Battre les jaunes mouillés avec le Noilly Prat jusqu'à ce que le mélange triple de volume au bain marie ou sur le fourneau. • Incorporer le beurre en continuant à battre. • Hors du feu, ajouter la crème semi battue en continuant à battre au fouet. • Assaisonner de sel, poivre. • Ajouter délicatement l'ail des ours ciselé. **Remarque :** Si vous préparez les asperges et la sauce à la dernière minute, vous mangerez cette entrée chaude. **A l'envoi :** Disposer des asperges vertes avec les Blanches dans le but d'obtenir un effet décoratif. Sauce en saucière à part.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo