



Asparagi verdi con salsa mousseline



Redatto da
Apparecchio

V-ZUG SA
Combair-Steam SE dal 2015

asparagi verdi

1½ kg asparagi verdi, pari a circa 32 gambi

Lavare e pulire gli asparagi e adagiarli nel contenitore di cottura forato. Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 12 Min.

Servire gli asparagi tiepidi con la salsa mousseline.

Salsa mousseline

½ limone, succo

2 tuorli d'uovo

1 CT acqua

sale

pepe

100 g burro, fuso

50 ml panna intera

Versare in una ciotola i tuorli con succo di limone, acqua, sale e pepe e lavorare per ottenere un composto spumoso.

Sciogliere il burro in una pentola e toglierlo dal fuoco.

Mettere una pentola con dell'acqua a scaldare. Disporre la ciotola con la miscela di tuorli e succo di limone a bagnomaria. Aggiungere a goccia il burro, mescolando continuamente, per ottenere un composto omogeneo. Togliere direttamente dal fuoco.

Montare la panna e unirla delicatamente dal basso.

Condire la salsa mousseline con sale e pepe.

Accessori

Contenitore di cottura forato

