

## ASPERGES Á LA SAUCE BLANCHE

### 6 personnes :

1 kg d'asperges blanches

120 gr de beurre, 80 gr de farine

20 cl de crème fraiche entière, 1 jaune d'œuf

120 cl de bouillon d'asperge

Sel, poivre.

Epluchez, nettoyez puis lavez-les sous l'eau froide.

Plongez-les dans un volume d'eau bouillante salée environ 25 mn selon leurs grosseurs.

Les retirer à l'aide d'une écumoire (grande cuillère plate perforée) égouttez-les sur une grille, gardez le bouillon.

Dans le même temps faites la sauce blanche, dans une casserole faites fondre le beurre, ajoutez la farine bien remuer, versez les 120 cl de bouillon d'asperge puis cuire doucement, tout en mélangeant avec un fouet, ajoutez la crème fraiche, le jaune d'œuf (que vous aurez mélangé au préalable dans un fond d'eau froide pour éviter de cuire le jaune rapidement).

Bien mélangez gardez cette sauce au chaud.

Dressez les asperges sur le plat de service vous pouvez les napper de sauce, ou tout simplement laissez vos convives Se servir à leur convenance.

Il vous reste du bouillon, faites un velouté d'asperge.

