Asperges au saumon cuit et sauce mousseline

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 bottes d'asperges blanches
sel
4 pièces de saumon (200 g la pièce)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
thym
2 jaunes d’œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d’eau
100 grammes de beurre (glacé)
persil (haché finement)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges. Cassez le bout dur de la tige de l’asperge.**
2. **Déposez les asperges épluchées dans de l’eau froide. Ajoutez une pincée de sel. Portez l’eau à ébullition. Laissez bouillir quelques instants. Retirez la casserole du feu. Laissez reposer les asperges dans l’eau pendant 10 à 15 minutes jusqu’à ce qu’elles soient cuites.**
3. **Disposez les darnes de saumon dans un plat de cuisson. Aspergez d’huile d’olive. Assaisonnez avec du poivre et du thym. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
4. **Dans un poêlon, mélangez les jaunes d’œufs avec le jus de citron, l’eau et une pincée de sel.**
5. **Mettez le poêlon dans un bain-marie porté à ébullition et fouettez pour lier la sauce. Retirez immédiatement du feu.**

6. **Ajoutez peu à peu les petits morceaux de beurre glacé tout en fouettant. Continuez à chauffer la sauce dans le bain-marie pendant quelques instants en prenant garde de ne pas la faire bouillir.**

7. **Répartissez les asperges sur les assiettes. Ajoutez la sauce. Déposez le saumon sur les asperges. Décorez avec le persil.**