



## Spécial Barbecue !



### Ingrédients

- 1 kg d'asperges blanches
- 1 kg de "vongoles" (palourdes)
- 4 jaunes d'œufs
- 250 gr de beurre clarifié
- Quelques pdt "Bintje"
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- Fleur de sel

### Le conseil vin de Pascal Carré



**IGP Pays des Collines  
Rhodaniennes Blanc  
Viognier D. Louis Cheze 2020**

Origine : France / Rhône /  
Rhône Septentrional  
Cépage : 100% Viognier  
Température de service : 8°C  
Potentiel de garde : 2 à 3 ans  
dans une bonne cave

### Asperges sauce mousseline et "vongoles" (palourdes)



4 personnes



30 minutes



Plancha

- Cuire quelques pommes de terre "Bintje" en papillote sur la grille du barbecue. Elles doivent être croquantes à cœur. Au moment du dressage, couper les pommes de terre en tronçons, ajouter un filet d'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.
- Enlever les parties extérieures des asperges. Les éplucher et les blanchir 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Les refroidir ensuite dans une eau glacée. Rouler les asperges dans du beurre fondu, saler et poivrer. Snacker les asperges sur le coin de la plancha.
- Placer les "vongoles" (palourdes) dans une sauteuse. Les chauffer sur le coin de la plancha. Déposer les asperges snackées dans la sauteuse, sur les coquillages, lorsqu'ils sont ouverts. Réserver. Récupérer le jus pour réaliser la sauce mousseline.
- Pour la sauce, préparer un beurre clarifié en le faisant fondre dans une casserole à feu très doux et sans remuer. Enlever ensuite l'écume formée à la surface. Mélanger les jaunes d'œufs avec le jus des coquillages, le sel et le poivre. Placer la casserole sur feu doux et fouetter sans arrêt en veillant à ne pas faire coaguler les jaunes. Une fois les jaunes épaissis, les sortir du feu et continuer à fouetter pour diminuer la température. Incorporer ensuite progressivement le beurre clarifié pour faire une émulsion.



Retrouvez toutes les recettes en replay sur :  
[www.tvlux.be/table-et-terroir\\_c\\_322.html](http://www.tvlux.be/table-et-terroir_c_322.html)

