

■ LES ASPERGES  
«SAUCE MOUSSELINE»  
pour 4 personnes

---

*2 kg d'asperges; 3 jaunes  
d'œufs; 80 g de margarine lé-  
gère; 5 cuillerées à soupe de  
crème fraîche; sel, poivre.*

1. Faire bouillir beaucoup d'eau salée dans une grande marmite. Eplucher la partie blanche des asperges et couper la tige abîmée. Laver le tout rapidement sous l'eau courante. Ficeler les légumes en 2 bottes et plongez-les dans l'eau en ébullition. Faire cuire 20 à 30 minutes. Aussitôt cuites, égoutter. Enlever les fils et disposer ces derniers sur un long plat. Tenir au chaud pendant la finition de la sauce.

2. Dans une petite casserole, au bain-marie, mettre les 3 jaunes d'œufs,  $\frac{1}{3}$  d'un verre d'eau, sel et poivre. Porter à feu très doux en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, mettre la margarine par