

## Mousseline d'asperge et de crabe accompagnée d'une sauce hollandaise



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1 BOÎTE 4/4	Asperges blanches 17/24 en boîte 4/4 BONDUELLE	0043221
500 g	Beurre doux	~
1 BOÎTE 4/4	Chair blanche de crabe en boîte 4/4 NAUTILUS	0042758
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
140 g	Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR	0042853
170 g	Sauce hollandaise en boîte 850 g CHEF	0005336
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Egoutter et tailler les asperges en réservant les têtes.
- 2 Mettre en œuvre la préparation terrines et soufflés selon les indications avec l'eau et la crème liquide. Incorporer les corps d'asperges dans la préparation puis ajouter une partie de la chair de crabe et réserver le reste pour la finition de vos assiettes. Dans des petits moules à brioche chemisés, cuire les mousselines à 160°C au bain-marie pendant 25 à 30 minutes, puis les démouler. Réserver au chaud.
- 3 Dans 1 litre d'eau froide délayer la préparation pour sauce Hollandaise, la porter à ébullition tout en la remuant pendant 1 à 2 minutes. Hors du feu, ajouter la quantité de beurre nécessaire et rectifier l'assaisonnement.
- 4 Dresser vos assiettes. Vous pouvez décorer vos mousselines d'asperges et de chair de crabe et napper de sauce Hollandaise.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Sauvignon blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY