



Les plats principaux

Pâtes aux asperges, cabillaud, crevettes et sauce béarnaise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes d'asperges blanches (nettoyées et coupées en 3)
280 grammes pappardelles
600 grammes de cabillauds
125 grammes de crevettes
beurre

Pour la sauce béarnaise

2 vinaigre à l'estragon (coquetiers)
250 grammes de beurre
4 jaunes d'oeuf
2 cuillères à soupe d'estragon (frais, haché fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage et les 5 dernières minutes ajoutez les asperges. Égouttez et séchez bien les asperges.

Faire revenir les morceaux de cabillaud dans une poêle avec du beurre et faire revenir brièvement les asperges.

Entretemps faites fondre le beurre dans un poêlon à feu doux et prélevez la mousse blanche.

Prenez une autre petite casserole dans laquelle, à feu doux, vous battez les jaunes d'oeufs et le vinaigre d'estragon au fouet en mouvements circulaires en forme de 8 jusqu'à formation d'une mousse épaisse.

Versez un peu de beurre clarifié dans la mousse tout en continuant à battre.

Versez ensuite le beurre en 1 filet sur le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce liée. Assaisonnez la sauce avec estragon, poivre et sel.

Incorporez la sauce dans les pâtes en même temps que les asperges puis servez avec le cabillaud, les crevettes et quelques feuilles d'estragon.

