**Sauce à l’asperge**

**Ingrédients :**

* 2 asperges
* 1 œuf
* 2 cuillères à soupe de farine (1,5 de maïzena)
* 30 g de beurre
* ½ cuillère à café de sel
* poivre

*Décoration :* 2 brins de persil

**Réalisation :**

Laver éplucher les asperges, les couper en dés. Porter 0,5L d’eau salée à ébullition. Égoutter et conserver l’eau de cuisson.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine ou la maïzena et laisser cuire 2 min sans cesser de tourner. Ajouter 30cl de jus de cuisson et laisser épaissir. Ajouter les dés d’asperge. Mixer au hors du feu.

Remettre sur le feu. Casser l’œuf fouetter. Rectifier l’assaisonnement

 A déguster avec des crudités coupées en bâtonnets, des asperges…. Cela peut remplacer une béchamel dans un gratin…