

## Exercice 1

## Recette d'asperges sauce mousseline

Voici une recette d'asperges sauce mousseline

### Recette d'asperges sauce mousseline

Nombre de personnes : 4

Difficultés : ★★★

Préparation : 15min - Cuisson : 15min.

1. Pelez et lavez un kilo d'asperges
2. Faites bouillir une grande quantité d'eau avec 2 cuillères à soupe de gros sel. Quand l'eau bout, jetez-y les asperges et laissez-les cuire 2 à 3 minutes après reprise de l'ébullition puis égouttez-les. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.
3. Pendant ce temps, cassez un oeuf en séparant le blanc et le jaune.
4. Montez une mayonnaise avec le jaune d'oeuf, une cuillère à café de moutarde, une pincée de sel et de poivre. Battez au fouet en ajoutant petit à petit 25cL d'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise.
5. Ajoutez une pincée de sel au blanc d'oeuf et battez-le en neige bien ferme.
6. Avec une cuillère en bois, incorporer peu à peu l'oeuf battu en neige à la mayonnaise.

1. Compléter le tableau des quantités pour 4 personnes suivant

Ingrédient	Quantité
Asperge	....
Gros sel	....
Œuf	....
Moutarde	....
.....	2 pincées
Poivre	....
.....	25cL

2. Trouver dans cette recette 2 grandeurs proportionnelles.

Grandeur 1 : ..... Grandeur 2 : .....

3. On souhaite réaliser cette recette pour 2 personnes. Quelle quantité d'asperge faut-il prévoir ?

.....  
 .....  
 .....

4. On souhaite réaliser cette recette pour 6 personnes. Quelle quantité d'asperge faut-il prévoir ?

.....  
 .....  
 .....

5. Trouver dans cette recette 2 grandeurs **non proportionnelles**.

Grandeur 1 : ..... Grandeur 2 : .....

