



Asperges blanches à la flamande revisité

Ingrédients pour 4 personnes pour une entrée

500g d'asperges blanches

4 œufs

1 bouquet de persil plat

2 càs d'huile d'olive

Quelques grains de poivre rose

Préparation

1. Lavez et épluchez les asperges de haut en bas avec un économiseur, en ne touchant pas au premier tiers qui sont les pointes. Coupez les bouts (1 cm) plus filandreux des asperges.

2. Les cuire à la vapeur pendant 10-15 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau au niveau du talon des asperges, il doit s'enfoncer facilement.

3. Pendant ce temps, nous allons préparer les œufs brouillés.

Battez les œufs entiers avec 8 cuillères à soupe d'eau, du sel et du poivre.

Dans un poêlon bien chaud, versez 2càs d'huile d'olive ainsi que la préparation et mélangez sans arrêter jusqu'à ce que les œufs soient cuits ou baveux, en fonction de votre préférence.

4. Avec la botte de persil, passez-la à l'extracteur de jus, pour obtenir un bon jus de persil qui sublimerait votre plat et votre présentation.

Si vous ne possédez pas d'extracteur de jus, coupez le persil et parsemez-le lors du dressage de votre assiette.

5. Le dressage, commencez par couper les pointes au tiers de vos asperges.

Déposez d'abord les tiges d'asperges ensuite les pointes et à l'aide d'une emporte-pièce disposez les œufs brouillés. Terminez votre dressage en disposant votre jus de persil et les baies de poivre rose. Laissez libre court à votre créativité.

Bonne dégustation

