



Entrées

Plats d'accompagnement

Asperges à la flamande

Pour 4 personnes.

Ingrédients

24 asperges blanches (6 asperges/personne)

3 cuillères à soupe de persil (haché fin)

250 grammes de beurre (clarifié)

noix de muscade

4 œufs

poivre

sel

Méthode de préparation

Épluchez les asperges et coupez-en le bout dur. Mettez-les directement dans de l'eau froide salée et portez-les lentement à ébullition. Éteignez le feu dès que l'eau bout. Laissez cuire encore les asperges dans l'eau pendant 10 minutes.

Cuisez les œufs durs en 10 minutes. Rincez-les sous l'eau froide puis égalez-les. Écrasez-les finement avec une fourchette. Retirez les asperges de l'eau et égouttez-les sur un essuie de cuisine.

Faites fondre le beurre et poivrez-le un peu. Répartissez les asperges sur les assiettes. Assaisonnez avec un peu de noix de muscade. Sur chaque assiette versez un peu d'œuf dur écrasé. Versez sur chaque portion le beurre fondu et le persil. Servez immédiatement.

