



Entrées

Plats d'accompagnement

Asperges à la flamande avec un twist

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 asperges blanches (bottes (6 asperges/personne))
3 cuillères à soupe de ciboulette (haché fin)
200 grammes de beurre (clarifié)
4 tranches de jambon cuit
1 petit ravier de cresson
8 œufs de caille
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. Ensuite retirez les asperges de l'eau et égouttez-les sur un essuie de cuisine.

Cuisez les œufs de caille durs. Rincez-les ensuite sous l'eau froide, égalez-les puis coupez-les en deux. Fondez le beurre et incorporez-y la ciboulette.

Répartissez les asperges sur les assiettes. Disposez dessus nonchalamment une tranche de jambon puis répartissez dessus les œufs de caille. Versez le beurre fondu par-dessus et terminez par des touffes de cresson. Salez et poivrez.

