



Les plats principaux

Asperges à la flamande

Pour 4 personnes.

Ingrédients

28 asperges blanches
300 grammes de beurre
4 œufs
1 bouquet de persil
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les asperges de la pointe au pied avec un éplucheur. Coupez la partie ligneuse du pied.

Cuisez les asperges dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Cuisez les œufs pendant 8 minutes. Lavez le persil et hachez-le finement.

Écalez et écrasez les œufs dans une assiette creuse avec une fourchette. Mélangez le persil avec les œufs puis assaisonnez avec sel, poivre et muscade.

Laissez fondre le beurre et écumez la couche supérieure blanche.

Disposez les asperges sur une assiette et répartissez le mélange d'œufs par-dessus. Arrosez généreusement de beurre clarifié. Terminez en salant et poivrant.

