

# ASPERGES A LA FLAMANDE

*Parce que les Belges ne mangent pas que des frites !*

## **Informations :**

- difficulté : moyenne
- pour 2 personnes
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 15-20 minutes



## **Ingrédients :**

- 12 grosses asperges blanches
- 2 œufs
- 120g de beurre
- Persil haché
- Sel de mer
- Poivre du moulin

## **Préparation :**

- 1) Peler les asperges sur leur longueur sans toucher aux pointes (soit environ les 5-6 derniers centimètres).
- 2) Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant environ 15 à 20 minutes. Les piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.
- 3) Faire cuire les œufs en œufs durs (10 minutes dans de l'eau bouillante).
- 4) Hacher le persil.
- 5) Faire fondre le beurre à feu doux.
- 6) Ecraser les œufs durs à la fourchette et les mélanger au beurre fondu et au persil. Assaisonner.
- 7) Placer les asperges en éventail sur une assiette chaude et disposer la préparation à base d'œufs à leur base.
- 8) Déguster bien chaud !

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

→ Il est important de bien peler les asperges pour ne pas qu'elles fassent des fils, forts désagréables à la dégustation.

→ Avec les pelures d'asperges, non utilisées dans cette recette, il est possible de concocter un velouté, un flan d'asperges ou encore une quiche : rien ne se perd !