

Asperges à la flamande (recette pour 4 personnes)



Ingrédients:

- 1 kg d'asperges
- 4 œufs
- ½ botte de persil plat
- 1 citron
- 40 g de beurre
- Gros sel
- Sel fin
- Poivre

Préparation:

- Peler les asperges de la base de la pointe vers le talon (en les posant une à une à plat sur le plan de travail et en faisant le tour du légume régulièrement).
- Couper au besoin la base filandreuse des asperges. Les rincer sous un filet d'eau. Les botteler en 4 bottes d'égale grosseur, avec du fil de cuisine.
- Les plonger dans une casserole d'eau froide salée. A partir de l'ébullition, compter environ 15 min de cuisson.
- Pendant ce temps, cuire les œufs 10 min. Les rafraîchir dans une eau bien froide puis les écaler. Les hacher finement.
- Laver, ciseler le persil et presser le citron.
- Dans une petite casserole, mettre à fondre le beurre. Ajouter le jus de citron, le persil et les œufs durs hachés. Bien mélanger.
- Servir les asperges dans 4 assiettes, nappées de la sauce flamande.