Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Asperges de Malines à la flamande

Ingrédients

2 Bottes d'asperges blanches de Malines, 4 oeufs, 50 g de beurre , 1 bouquet de persil frisé, 1 demi càc de noix de muscade , fleur de sel , Poivre noir du moulin,

Préparation

Peler les asperges à l'aide d'un économe et retirer la partie ligneuse de chaque tige. Le plus facile étant de casser le bout ligneux, l'asperge ayant tendant à se casser
naturellement à l'endroit où elle cesse d'être fibreuse.
Ficeler les asperges en botte et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes. Piquer pour vérifier l'à point de cuisson. Si l'on dispose d'une casserole à asperges on pourra les cuire en maintenant les pointes légèrement hors de l'eau ce qui les rend particulièrement savoureuses.
Pendant ce temps cuire les oeufs mollets (5 minutes à partir de l'ébullition, les oeufs étant mis à cuire à l'eau froide)
Hacher le persil et réserver. Dans un poêlon faire fondre le beurre à feu très doux.
Rincer les oeufs à l'eau froide, les écaler et les couper en deux.
Ecraser l'oeuf à la fourchette, mélanger ensuite avec le beurre et le persil et napper ce mélange sur les pointes d'asperges.

Commentaires

16 à 20 grosses asperges blanches de Malines

Notes :