

ASPERGES A LA FLAMANDE

Pour 6 personnes

- 2,5 kg d'asperges blanches
- 3 œufs durs
- 1 citron
- 200 g de beurre
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Faire cuire les œufs durs et les faire refroidir.

Eplucher les asperges.

Les couper courtes et en faire trois bottes de même taille.

Plonger les asperges dans l'eau bouillante salée.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau enfoncée dans la queue.

Sortir les asperges de l'eau aussitôt et les égoutter sur un torchon.

Si vous êtes hors saison, vous pouvez aussi utiliser des asperges en bocal et dans ce cas ignorer toute la partie concernant la cuisson.

Passer les œufs durs froids à la moulinette pour les émietter, pas en faire une bouillie. La moulinette à persil convient parfaitement.

Hacher le cerfeuil et couper la ciboulette aux ciseaux. Mélanger les herbes.

Faire fondre le beurre au bain marie avec le jus d'un citron.

Disposer les asperges en trois étages décalés comme un escalier.

Saupoudrer les têtes d'asperge avec le hachis d'œuf.

Servir les asperges tièdes avec le beurre fondu salé et poivré dans lequel vous aurez mis le reste du hachis d'œuf.