

## Asperges à la flamande au saumon fumé



Plat **Moyen**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un plat très savoureux..*

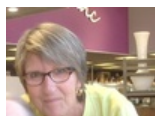
### Ingrédients

- 2 bottes d'asperges blanches - 1 kg
- 200 g de saumon fumé
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- persil
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Casser la partie dure des asperges et peler le reste avec un couteau économe. Faire 2 bottes et les lier. Les plonger dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée. Faire cuire 20 minutes et les poser sur un linge. Cuire 2 œufs, les écailler et les écraser avec une fourchette. Ajouter du persil et du poivre.
- 2 Déposer les asperges sur un plat, arroser de beurre fondu et ajouter les œufs écrasés. Sur une assiette, roulez les tranches de saumon et servez-vous d'asperges. Bon appétit !
- 3 Les asperges sont cuites quand la pointe du couteau rentre facilement.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

