

Asperges à la flamande



Entrée **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

C'est au printemps que les asperges pointent leur tête hors de terre. J'ai la chance de profiter d'asperges toutes fraîches vendues 2€50 le kilo chez un petit producteur local...

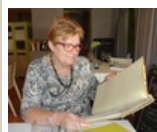
Ingrédients

- 1 botte d'asperges
- 4 oeufs
- 1 cs de moutarde
- 6 cs d'huile d'arachide
- 3 cs de vinaigre
- 10 cs d'huile d'olive
- ciboulette
- persil
- 2 feuilles d'oseille
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper la partie dure à la base des asperges mais pas avec un couteau. Pour ce faire, il suffit en général d'essayer de casser la tige de l'asperge et elle va se rompre à cet endroit. Eplucher les asperges à partir de 4 cm de sa tête jusqu'à son pied à l'aide d'un couteau économe.
- 2 Plonger les asperges dans une casserole d'eau froide avec un peu de sel et porter à ébullition. En faisant monter progressivement la température et en évitant de plonger directement l'asperge dans l'eau bouillante, vous évitez que la tête de l'asperge ne se ramollisse trop. J'ai testé cette nouvelle méthode qui donne de meilleurs résultats.
- 3 Laisser cuire pendant 15 à 20 minutes selon la grosseur des asperges. Egoutter sur une grille ou sur un torchon propre. J'ai la chance d'avoir hérité de mes parents d'un très joli plat qui permet d'égoutter les asperges.
- 4 Préparer les oeufs durs en les laissant 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Puis les écaler et les couper en morceaux dans un saladier.
- 5 Ajouter la cuillère de moutarde. Fouetter le mélange et ajouter du sel et du poivre et le vinaigre.
- 6 Hacher la ciboulette, le persil, une ou deux feuilles d'oseille et les ajouter au mélange.
- 7 Ajouter l'huile d'arachide et puis l'huile d'olive. A présent, la sauce est prête!
- 8 Préparer les assiettes en disposant les asperges.
- 9 Puis recouvrir les pieds de sauce. Décorer d'une feuille de persil.
- 10 Suggestion : J'ai conservé l'eau de cuisson des asperges et les parties dures pour préparer un velouté d'asperges.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

