

ŒUFS ET ASPERGES EN MIMOSA

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte d'asperges
- 5 œufs frais {un des œufs servira pour la sauce mimosa}
- 2 c. à soupe de yaourt à la grecque
- 2 c. à soupe de mayonnaise maison si possible car c'est bien meilleur
- Persil frais

Instructions

1. Éplucher les asperges. La technique consiste à enlever la peau filandreuse avec un économe
2. Éplucher l'asperge de la pointe vers le pied
3. Tourner l'asperge au fur et à mesure en la maintenant bien à plat pour éviter qu'elle ne casse et procédez de la même manière pour toute la botte. Tailler la partie la plus dure en coupant 1/3 de l'asperge à partir du pied.



4. En principe il est possible de la casser à la main
5. Ce qui nous intéresse c'est le côté tendre de l'asperge, les 2/3 avec la pointe. Surtout ne pas jeter le 1/3 restant, le garder pour une autre recette par exemple un risotto primavera



6. Faire bouillir de l'eau avec une pincée de sel et plonger les asperges pendant 8 minutes selon la grosseur des asperges. Vérifier la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau. Dès que la pointe traverse l'asperge, c'est cuit...

Les plonger dans une eau froide pour les refroidir et les égoutter en les disposant sur un linge de cuisine comme ci-dessous...



Confectionner la sauce mimosa.

Cuire un œuf dur dans une eau bouillonnante 10 minutes après ébullition. Écaler l'œuf puis écraser avec une fourchette...



- Hacher le persil frais. Mélanger l'ensemble œuf dur, persil haché yaourt et mayonnaise...



- Réserver au réfrigérateur le temps de finir la recette...



Cuisson des œufs mollets.

Dans une eau bouillonnante plonger les œufs durant 6 minutes après ébullition. Refroidir sous l'eau froide et écarter très délicatement...

Pour une présentation plus gourmande, percer l'œuf mollet pour laisser le

jaune couler sur les asperges. Préparer quelques toasts mouillettes de pain de seigle

