

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

ASPERGE À LA FLAMANDE



1 botte d'asperges blanches ou vertes

1 œuf cuit dur broyé par portion

1 à 2 c. à table de beurre clarifié par portion

1 c. à thé de persil ciselé par portion

Sel et poivre

Couper les pieds d'asperge et les faire blanchir 1 à 3 minutes selon la grosseur et la cuisson désirée. (Moi j'aime bien quand elles sont encore craquantes au centre).

Dès qu'elles sont cuites et encore chaudes, servir immédiatement en répartissant le reste des ingrédients.

Originellement la recette à la flamande utilise seulement les jaunes d'œufs cuits durs.... Mais pourquoi se priver du blanc!!!

Un truc pour la cuisson des asperges : Plonger les asperges quand l'eau boue et quand l'eau recommence à bouillir, vous pouvez tester et c'est souvent un bon indicateur.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM