

SIMON CHAREST

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

ASPERGES À LA MILANAISE



Asperges fraîches (compter environ 3 à 5 par personne)

1 œuf par personne

1 c. à table de beurre

Sel-Poivre

Parmesan râpé ou en copeaux

Pour les asperges :

Couper les pieds d'asperge et les faire blanchir 2 à 3 minutes selon la grosseur et la cuisson désirée. (Moi j'aime bien quand elles sont encore craquantes au centre). Après le blanchiment les tremper immédiatement dans une eau glacée pour en arrêter la cuisson et garder une belle couleur verte. (Les asperges peuvent être préparées en avance)

Juste avant de servir, faire cuire des œufs miroir selon votre technique et réserver.

Réduire le feu et dans la même poêle que la cuisson des œufs, ajouter environ $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de poulet et laisser réduire 1 à 2 minutes. Saler et poivrer au goût.

Vous pouvez aussi laisser fondre une noix de beurre en brassant légèrement pour rendre le jus plus onctueux.

Au moment de servir, répartir les asperges dans l'assiette, y déposer l'œuf miroir, verser un filet de sauce et ajouter le parmesan.

SIMON CHAREST

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