Asperges à la flamande aux crevettes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 bottes d'asperges blanches
200 grammes de beurre
persil (haché finement)
6 œufs
noix de muscade
sel et poivre
200 grammes de crevettes grises

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges avec un couteau-économe. Cassez le bout dur de la tige de l’asperge.**
2. **Remplissez une casserole d’eau froide. Ajoutez une pincée de sel. Déposez les asperges dans l’eau froide et portez-la à ébullition. Laissez bouillir quelques instants. Retirez la casserole du feu. Laissez reposer les asperges dans l’eau pendant 10 à 15 minutes jusqu’à ce qu’elles soient cuites. Égouttez les asperges.**
3. **Laissez lentement fondre le beurre à feu doux. Écumez les résidus lactés blancs remontés à la surface du beurre fondu. Gardez le beurre clarifié au chaud à feu très doux.**
4. **Faites cuire les œufs pour qu’ils soient durs : déposez-les dans de l’eau froide, portez l’eau à ébullition, laissez bouillir les œufs pendant encore 6 minutes, saisissez-les à l’eau froide, laissez-les refroidir et pelez-les.**
5. **Écrasez les œufs à l’aide d’un presse-purée. Versez les œufs écrasés dans le beurre clarifié chaud. Ajoutez le persil et mélangez. Assaisonnez avec de la noix de muscade et un peu de sel et de poivre.**
6. **Servez 6 à 8 asperges par personne. Nappez-les de mélange aux œufs. Garnissez de crevettes grises.**