Asperges au jambon d’Ardenne et œuf poché

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
4 tranches de jambon d'ardenne (Aubel)
poivre
4 œufs

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges avec un couteau économe. Cassez le bout de la tige des asperges.**
2. **Plongez les asperges dans de l'eau froide légèrement salée. Chauffez l'eau jusqu'au point d'ébullition. Quand l'eau bout, retirez-la immédiatement du feu. Laissez reposer les asperges dans l'eau chaude pendant une dizaine de minutes. Vérifiez que les asperges sont cuites avant de les sortir de l'eau et de les égoutter.**
3. **Enveloppez chaque asperge d'une tranche de jambon. N'enveloppez pas la pointe. Poivrez.**
4. **Disposez les asperges dans un plat de cuisson et laissez-les pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
5. **Portez de l'eau à ébullition pour pocher les œufs. Baissez le feu pour maintenir l'eau sous le point d'ébullition. Remuez l'eau avec une cuillère en bois pour créer un tourbillon. Cassez l'œuf et versez-le au milieu du tourbillon. Laissez l'eau faire son travail pendant 3 minutes. Retirez délicatement l'œuf de l'eau.**
6. **Disposez l'œuf poché sur les asperges et servez immédiatement.**