



Asperges à la flamande



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
sel
125 grammes de beurre
2 œufs (cuits durs)
2 brins de persil
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les asperges selon les indications de l'encadré.
- 2.** Faites cuire les œufs pendant 9 minutes, puis passez-les sous l'eau froide.
- 3.** Écaillez-les, puis écrasez-les à l'aide d'une fourchette.
- 4.** Faites fondre le beurre dans un poêlon.
- 5.** Ajoutez les œufs, puis le persil ciselé. Assaisonnez généreusement le tout avec du sel et du poivre.
- 6.** Disposez les asperges égouttées sur un plat et versez le mélange aux œufs par-dessus.