



Crostini au fromage frais, aux œufs et aux asperges blanches



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 asperges blanches

sel

8 tranches baguettes

beurre

sel et poivre

3 cuillères à soupe de fromage frais

2 œufs (cuits durs)

1 ravier de cressonnette

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les asperges, coupez 2 cm de talon et faites-les cuire al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les bien et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 4 cm.
- 2.** Beurrez les tranches de baguette et passez-les au gril, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Salez et poivrez. -Tartinez les tranches de fromage frais.
- 3.** Écalez les œufs et coupez-les finement. Répartissez les morceaux d'œuf sur le fromage frais. Disposez les morceaux d'asperge par-dessus et terminez par le cresson alénois. Salez et poivrez.