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.**