



Asperges croquantes et mayonnaise aux lardons



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 œufs
250 grammes de lardons fumés (en tranches)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de moutarde
sel et poivre
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
20 asperges blanches (ou vertes)
2 cuillères à soupe de farine
50 grammes de parmesan (râpé)
50 grammes de panko
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Séparez le jaune et le blanc d'un des œufs. Versez le blanc dans un récipient avec deux autres œufs. Réservez le jaune pour la mayonnaise. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et réservez-les.
- 2.** Préparez la mayonnaise aux lardons : hachez très finement les lardons. Versez l'huile d'arachide dans une poêle. Faites cuire les lardons à feu doux pendant 15 minutes. Égouttez les lardons au-dessus d'un récipient et récupérez la graisse. Il vous en faut 200 ml. Laissez la graisse refroidir pendant 10 minutes.
- 3.** Versez le jaune d'œuf et le dernier œuf dans un récipient. Ajoutez la moutarde et mélangez bien. Peu à peu, ajoutez l'huile des lardons et fouettez jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien liée. Salez et poivrez, ajoutez les lardons et le vinaigre de cidre.
- 4.** Préparez les asperges : vous utilisez des asperges blanches ? Commencez par les éplucher et faites-les précuire brièvement. Inutile d'éplucher et de précuire les asperges vertes.



- 5.** Versez la farine dans une assiette, les œufs réservés dans une autre assiette, le parmesan et le panko dans une dernière assiette.
- 6.** Passez les asperges successivement dans la farine, les œufs et le panko.
- 7.** Aspergez une plaque de cuisson d'huile d'olive et enfournez-la dans un four préchauffé à 200 °C pour la préchauffer : l'huile doit être brûlante. Placez les asperges panées côte à côte sur la plaque de cuisson et faites-les cuire au four pendant 20 minutes. À mi-cuisson, secouez la plaque de cuisson. Les asperges doivent être dorées et croustillantes.
- 8.** Laissez-les égoutter sur du papier absorbant et accompagnez-les de la mayonnaise aux lardons.