

# Asperges à la flamande



🍴 3 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 20m

🥚 œufs 🧀 moutarde 🌰 arachides

*Asperges blanches cuites à l'eau, servies avec une sauce à base d'œufs durs écrasés, moutarde, vinaigre, huile et herbes fraîches.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                            |         |                                             |        |
|--------------------------------------------|---------|---------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> asperges blanches | 1 botte | <input type="checkbox"/> ciboulette         |        |
| <input type="checkbox"/> œufs, durs        | 4       | <input type="checkbox"/> persil             |        |
| <input type="checkbox"/> moutarde          | 1 càs   | <input type="checkbox"/> feuilles d'oseille | 2      |
| <input type="checkbox"/> sel               |         | <input type="checkbox"/> huile d'arachide   | 6 càs  |
| <input type="checkbox"/> poivre            |         | <input type="checkbox"/> huile d'olive      | 10 càs |
| <input type="checkbox"/> vinaigre          | 3 càs   |                                             |        |

## PRÉPARATION

*Conserver l'eau de cuisson et les parties dures des asperges pour préparer un velouté.*

1. Casser les *asperges blanches* à la base pour retirer la partie fibreuse. Éplucher à partir de 4 cm de la tête jusqu'au pied avec un économe.
2. Plonger les asperges dans une *casserole* d'eau froide salée et porter progressivement à ébullition. Cuire *15-20 minutes* selon la grosseur. Égoutter sur une grille ou un torchon propre.
3. Préparer les *œufs* en les cuisant *6 minutes* dans de l'eau bouillante. Les écaler et les couper en morceaux dans un saladier.
4. Ajouter la *moutarde*. Fouetter et assaisonner avec *sel* et *poivre*. Ajouter le *vinaigre*. Hacher la *ciboulette*, le *persil* et les *feuilles d'oseille* et les incorporer au mélange. Ajouter l'*huile d'arachide* puis l'*huile d'olive*. Mélanger.
5. Dresser les asperges dans les assiettes. Napper les pieds de sauce. Décorer d'une feuille de persil.

traditionnel