

Asperges de Ghyvelde à la flamande

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

- 24 à 32 asperges selon leur grosseur
- 6 œufs
- 250g de beurre
- 10 branches de persil
- Gros sel, sel fin, poivre

Etapes :

- ❖ Peler les asperges et couper les bouts pour qu'elles soient à la même longueur. Les cuire debout dans l'eau salée bouillante pendant 25 minutes. Les égoutter. Pendant leur cuisson, préparer la sauce. Faire cuire les œufs durs
- ❖ Les sortir de l'eau et les passer sous l'eau froide. Les écaler et les couper en deux. Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen. Hacher finement le persil. Ecraser les œufs à la fourchette, ajouter le persil, le sel, le poivre et le beurre fondu pour obtenir une sauce semi-liquide.
- ❖ Présenter les asperges dans un plat à asperges et ajouter la sauce par dessus
- ❖

