



ASPERGES A L'ŒUF CASSE ET TUILES DE PARMESAN



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 15 mn (10 -12 + 3)

Pour 4 personnes:

3 ou 5 belles asperges par personne

4 œufs

50 g de parmesan râpé

Sel et poivre

Les asperges:

Penser à sortir les œufs du frigo au moins 2 heures avant de les faire cuire.

Eplucher les asperges et les faire cuire dans l'eau bouillante salée en les gardant un peu fermes (le temps de la cuisson dépend de leur grosseur). Les rafraîchir immédiatement dans l'eau froide et les poser sur un linge.

Les tuiles:

Chauffer la poêle anti-adhésive et juste avant de mettre le parmesan, diminuer un peu la chaleur. Poser des petits tas de parmesan (la valeur d'1½ càc environ) et étaler finement en petits cercles avec le dos de la cuillère en faisant la même épaisseur partout. Diminuer le feu car si la poêle reste très chaude, les tuiles cuisent trop vite.

Dès que le fromage se colore un peu, retourner doucement à la spatule et laisser cuire quelques secondes de plus.

Les tuiles doivent rester blondes, sinon le parmesan devient amer.

Poser avec précaution sur une assiette et réserver.

Les œufs:

Dans une casserole, porter une grande quantité d'eau à ébullition. Faire cuire les œufs comme des œufs coques pendant 4 mn.

Les sortir de la casserole et les plonger immédiatement dans l'eau très froide. Les laisser complètement refroidir avant de les éplucher délicatement et de les remettre dans l'eau froide jusqu'au moment de les utiliser.

Finition et dressage:

Disposer les asperges dans une assiette et poser l'œuf à côté en l'ouvrant d'un coup de couteau pour que le jaune coule. Donner un tour de moulin à poivre et ajouter éventuellement quelques grains de sel.

Accompagner de tuiles de parmesan.