



## CREME D'ASPERGES AUX OEUFS BROUILLES A L'AROME DE TRUFFE



### **Pour 6 personnes:**

- 1 kg d'asperges vertes
- 2 échalotes émincés
- 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou cube)
- 2 œufs entiers
- 4 càs de crème liquide (3 +1)
- 2 càc d'huile d'olive
- 1 càs d'huile aromatisée à la truffe
- Sel et poivre

Laver et parer les asperges. Couper une quinzaine de têtes à quelques cm pour garnir les assiettes d'asperges croquantes. Les réserver et tailler les autres, têtes et queues comprises, en tronçons de 4 ou 5 cm de long.

Faire revenir les échalotes émincées dans 1 càc d'huile d'olive sans leur laisser prendre couleur. Ajouter les tronçons d'asperges et les faire revenir 1 mn. Couvrir les légumes avec le bouillon et faire cuire longuement jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Les égoutter en gardant le liquide de cuisson. Mixer les asperges longuement avec un minimum de liquide pour obtenir une purée un peu épaisse. Ajouter la crème et réchauffer quelques minutes, assaisonner à votre convenance. Réserver au chaud.

Pendant la cuisson des asperges, tailler les têtes réservées dans le sens de la longueur, les passer quelques secondes dans la cuillère d'huile d'olive restante et les cuire 1 ou 2 mn avec 2 càs d'eau, elle doivent, rester croquantes mais être un peu assouplies. Saler. Réserver.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson des asperges, dans une casserole au bain marie, fouetter vivement les oeufs entiers avec le reste de crème et l'huile aromatisée à la truffe, faire épaissir un peu mais le mélange doit rester très crémeux. Assaisonner.

### **Finition:**

La crème d'asperges étant tiède, en mettre quelques cuillérées dans l'assiette (chauffée si possible) Décorer en laissant un "trou" au milieu pour poser un peu d'œufs brouillés. Disposer les asperges croquantes comme des rayons de vélo!