



## *Asperges au lard paysan et « œuf sur le plat »*



### *Ingrédients*

Recette pour : 2 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 10 minutes

~~~~~

8 asperges  
2 pommes de terre  
11 cl de lait  
11 cl de crème liquide  
8 tranches fines de lard  
paysan  
2 jaunes d'œufs  
Noix de muscade  
Piment en poudre  
Huile d'olive

### *Progression*

- 1 - Préchauffer le four à 250°.
- 2 - Couper environ 3 cm du pied des asperges et les plonger 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Laisser refroidir sur un torchon. Une par une, les enrouler dans une tranche de lard qui devra recouvrir toute la tige en laissant les pointes apparaître.
- 3 - Cuire les pommes de terre coupées en dés dans le lait et la crème puis, dans la casserole, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse. Assaisonner de sel et de muscade et réserver au chaud.
- 4 - Mettre les asperges sur une plaque de cuisson et enfourner 5 minutes pour colorer le lard et finir la cuisson.
- 5 - Dans une poêle anti-adhésive, verser un filet d'huile d'olive puis les jaunes d'œufs. Cuire 2 minutes à feu doux.

### *Montage et dressage*

- 1 - Dans une assiette de service, dresser en cercle le velouté de pomme de terre et poser le jaune d'œuf mi-cuit au milieu.
- 2 - Disposer les asperges autour.
- 3 - Saupoudrer le jaune de piment et servir aussitôt.