




# Crostini au jambon fumé, aux asperges vertes et aux œufs de caille

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

8 tranches baguettes  
huile d'olive  
sel et poivre  
1 botte d'asperges vertes  
12 oeufs durs de caille  
8 tranches de jambon fumé  
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

## Méthode de préparation

- 1.** Arrosez les tranches de baguette d'huile d'olive et passez-les au gril, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Salez et poivrez.
- 2.** Enlevez 2 cm de talon et faites cuire les asperges pendant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez bien les asperges et coupez-les en morceaux de 5 cm.
- 3.** Faites cuire les œufs de caille pendant 3 minutes, puis passez-les sous de l'eau glacée. Écalez-les et coupez-les en deux.
- 4.** Garnissez la baguette de jambon, de morceaux d'asperge et d'œufs de caille et terminez par du parmesan.