Asperges à la Flamande

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé
2 œufs
noix de muscade
sel de mer

Méthode de préparation

1. **Épluchez les asperges à l'aide d'un économe, enveloppez-les dans un linge humide et réservez-les au réfrigérateur.**

2. **Déposez les épluchures lavées dans une casserole et couvrez avec de l'eau froide. Salez. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à couvert pendant une demi-heure. Passez le bouillon au tamis.**

3. **Faites cuire les œufs. Ne les cuisez pas trop durs afin que le jaune soit un rien coulant, voire simplement un peu humide. Une fois la cuisson terminée, disposez les œufs dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons afin d'éviter que les jaunes d'œufs verdissent. Épluchez les œufs.**

4. **Portez de nouveau le bouillon d'asperges à ébullition. Disposez les asperges épluchées dans le jus de cuisson et faites-les cuire pendant 7 minutes. Retirez les asperges du bouillon à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur un plat recouvert de papier essuie-tout.**

5. **Pendant ce temps, préparez la sauce : faites fondre le beurre dans un poêlon sans le colorer, ajoutez les œufs et écrasez-les à la fourchette.Retirez le poêlon du feu et ajoutez le persil ciselé, un peu de noix de muscade et une pincée de sel.**

6. **Déposez les asperges sur un plat de service. Versez la sauce par-dessus. Décorez avec quelques feuilles de persil et servez.**

7. **Astuce : parsemez le plat avec quelques crevettes grises de la mer du Nord juste avant de servir et vous aurez atteint la perfection !**