

Tagliatelles d'asperges vertes, oeufs mollets et parmesan



Préparation : 10 mn

Cuisson : 7 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

1 botte d'asperges vertes

3 oeufs

1 petite échalote

20 g de parmesan en copeaux

2 c à s de vinaigre de vin

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Éplucher et ciseler l'échalote et faire une vinaigrette avec l'échalote, le vinaigre, l'huile, sel et poivre. Réserver.

Laver les asperges. Couper la partie dure des tiges et passer les asperges à la mandoline pour obtenir des lamelles d'1 mm d'épaisseur environ.

Plonger les oeufs dans une casserole d'eau bouillante et les cuire 6 mn, les déposer ensuite dans de l'eau froide et les écaler.

Blanchir les tagliatelles d'asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 1 mn et les égoutter.

Assaisonner les asperges avec la vinaigrette, bien mélanger, servir avec les oeufs mollets coupés en 2 et décorer de copeaux de parmesan.

Pensez à sortir les oeufs du réfrigérateur 1 h avant de les utiliser pour éviter le choc thermique quand vous les plongerez dans l'eau bouillante et ainsi éviter qu'ils ne se fissurent. Vous n'utiliserez sans doute pas toute la botte d'asperges car pour 2 personnes cela fait beaucoup mais cela vous permettra de faire de belles tagliatelles et de mettre de côté les moins belles que vous utiliserez pour une autre recette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>