



house
seventeen
private
members
club

RECETTE HOUSE17

par Alexandre Beck

ASPERGES VERTES MIMOSA

Ingrédients



2-3 bottes
Asperges Vertes



4
Oeufs



2 cuillères
Câpres fins



Sel



Huile d'Olive

facultatif



Noisettes



Herbes fraîches



Jambon
de Pays

Recette pour 4 personnes

Coupez les pieds des **asperges**, ensuite les ficeler pour éviter qu'elles ne se dispersent à la cuisson et que les pointes cassent. Les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 8 à 12 minutes selon la taille. (*Piquez les asperges dans la pointe avec un couteau pointu pour vérifier la cuisson.*) Il faut que ce soit tendre. Une fois cuites, rafraîchir les asperges dans de l'eau glacée pour conserver la couleur. Les étaler ensuite sur du papier absorbant ou un torchon .

Cuire les **œufs** dans une casserole d'eau à ébullition pendant 9 min. (*Astuce : suivre la règle de 3 pour la cuisson des œufs → 3 min pour un œuf coque, 6 min pour un œuf mollet et 9 min pour un œuf dur.*) Une fois cuits, les rafraîchir et les libérer de leur coquille. Hachez finement les œufs ainsi que les **câpres** et mélangez. (*On peut aussi ajouter de la ciboulette finement coupée.*)

Pour le dressage : Tiédir les asperges, les arroser d'**huile d'olive** ou de **noisettes**, parsemer du mélange d'œufs et de câpres. On peut aussi accompagner les asperges avec quelques tranches de **jambon de pays** et d'**herbes fraîches**.