

Asperges vertes sur œufs brouillés, jambon cru et parmesan

Pour 4 personnes

préparation : 30 mn

cuisson : 10 minutes

Ingrédients

16 asperges vertes
8 œufs
4 tranches de jambon cru
60 g de parmesan
10 cl de lait demi écrémé
Sel, poivre
Huile d'olive
Vinaigre à la pulpe de piment d'Espelette Libelulle

Recette

Rincez les asperges à l'eau froide. Enlevez les parties blanches au pied de vos asperges pour ne garder que la partie verte.

Faites bouillir de l'eau légèrement salée. Plongez les asperges dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant environ 10 minutes.

Pendant ce temps, découpez les tranches de jambon cru en petits morceaux. Coupez des copeaux de parmesan. Mettez dans un saladier vos œufs avec le lait, ainsi que deux cuillères d'huile d'olive au citron, et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites cuire le mélange dans une poêle bien chaude et remuez avec une spatule en bois pour obtenir vos œufs brouillés. Couper vos asperges en 3.

Lorsque vos œufs brouillés sont prêts, répartissez-les sur vos assiettes, déposez les morceaux de jambon cru, les copeaux de parmesan et les asperges par-dessus. Assaisonner avec du vinaigre à la pulpe de piment d'Espelette. Servez tiède.

Bon Appétit !