

Asperges crème de parmesan oeufs durs bien parfumée

Pour 2 personnes

16 asperges blanches des Landes

2 oeufs

2 cuillères à soupe de parmesan râpé

20 cl de crème épaisse légère Elle & Vire

Epices au choix

Herbes séchées

Poivre



Étapes

- Eplucher les asperges à l'aide d'un économe après avoir couper le bout de l'asperge au couteau.
- Les placer dans un cuit vapeur et les cuire 10/12 minutes avec 2 oeufs. A la fin de la cuisson mettre les oeufs dans de l'eau froide et déposer les asperges sur une assiette recouverte d'un torchon
- Ajouter la crème dans une casserole et la faire chauffer.
- Ajouter le parmesan râpé. Remuer pour le faire fondre
- Saupoudrer d'herbes séchées, puis d'épices. Poivrer
- Bien remuer et cuire le tout tranquillement à feu très doux.
- Ecaler les oeufs, les couper en rondelles et les écraser avec une fourchette, puis les ajouter à la sauce
- Mettre les asperges dans un plat, ajouter un peu de sauce sur le dessus et servir le reste à part.
- Déguster chaud

