

Verrines d'Asperges et Saumon aux Œufs à l'Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| - Asperges | 10-12 pointes |
| - Œufs | 2 |
| - Mayonnaise | 1 c à café |
| - Salades de Chêne | qq. feuilles |
| - Saumon Fumé | 2 tranches |
| - Vinaigre d'Échalotes | qq. gouttes par verrine |
| - Citron | quelques morceaux |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Séparez les pointes des pieds en conservant une longueur de pointe d'environ 3-4 cm. Coupez les pieds en petites rondelles.
- Faites cuire les œufs durs (12 min dans de l'eau bouillante salée).
- Ecalez les œufs et écrasez-les à la fourchette. Mélangez-les avec l'origan, la mayonnaise, sel et poivre.
- Coupez les tranches de saumon en petits dés.
- Dressez vos verrines en commençant par un fond de salade puis déposez les œufs durs à l'origan. Déposez un peu de rondelles d'asperges et 2 pointes par verrine. Terminez avec les dés de saumon.
- Arrosez avec un peu de vinaigre, décorez avec un morceau de citron et d'un peu d'origan.

