

Asperges et Oeufs Durs à l'Huile

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Asperges *16-20 pointes*
- Oeufs *1*
- Huile d'Olive
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites cuire l'œuf dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-le sous l'eau froide puis écalez-le.
- Ecrasez-les dans une assiette creuse. Salez et poivrez.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez.
- Servez les asperges tièdes avec l'œuf dur écrasé. Salez et poivrez.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

