



Asperges blanches & oeufs

4 personnes

Préparation : 20 min

Réfrigérateur : 10 min

Ingrédients

- 20 grosses asperges
- 4 œufs frais
- 1/4 de bouquet d'aneth
- 1 yaourt de brebis à la grecque
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- le zeste râpé de 1/2 citron jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- herbes fraîches aromatiques de votre choix
- sel, poivre

Préparation

- Épluchez les asperges avec un économe et coupez leur base.
- Faites-les cuire 5 à 8 minutes à la vapeur et réservez-les sur un plat.
- Dans une casserole d'eau bouillante , plongez les œufs pendant 6 minutes pour obtenir des œufs mollets. Couvrez les œufs d'eau froide puis égalez-les.
- Égouttez les asperges , coupez les œufs en 2 et saupoudrez d'aneth hachée.
- Mélangez le yaourt de brebis à la grecque avec la moutarde , le jus de citron et le reste de zeste râpé du 1/2 citron, l'huile d'olive , le sel et le poivre.
- Ajoutez les herbes fraîches de votre choix.
- Servez les asperges avec la sauce.