

Asperges, Oeufs sur le Plat et Purée de Roquette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - ASPERGE(S) | 500g blanches |
| - OEUF(S) | 4 |
| - POMME(S) DE TERRE | 500g |
| - BEURRE | un peu |
| - ROQUETTE (SALADE) | 30g |
| - LAIT | un peu |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante le temps nécessaire.
- Pelez et coupez les pieds des asperges. Faites-les cuire 20-25 minutes dans de l'eau bouillante salée (de préférence dans un cuiseur à asperges).
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis passez-les au presse-purée. Ajoutez un peu de lait, le beurre et la roquette ciselée. Ecrasez encore un peu, ajoutez la muscade, sel et poivre puis homogénéisez. Réservez.
- Faites cuire les œufs sur le plat dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Egouttez alors les asperges, salez et poivrez.
- Déposez les asperges sur les assiettes, arrosez d'un peu d'huile et surmontez avec deux œufs sur le plat.
- Accompagnez de purée de roquette.

