

## VERRINES AUX ASPERGES ET OEUFS DURS

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

### Ingrédients:

- ASPERGE(S) 6 - 8
- OEUF(S) 1
- MAYONNAISE
- PERSIL

### Recette:

- Pelez et faites ensuite cuire les asperges dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Faites cuire également l'œuf 12 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Ecalez l'eau et écrasez-le avec une fourchette.
- Placez dans le fond de chaque verrine, 1 c à café d'œuf puis une asperge coupée en petits morceaux.
- Ajoutez une noisette de mayonnaise sur le dessus e finissez par un peu de persil.

