

Asperges Blanches, Oeuf Mimosa et Pancetta Croustillante

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	500-700g blanches
- OEUF(S)	2 durs
- MAYONNAISE	½ c à soupe
- PANCETTA	8 tranches
- MAÏS (GRAINS)	qq grains
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	
- SEL	
- POIVRE	
- TUILES DE PARMESAN	au basilic (DI-328)

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges.
- Faites-les cuire 10-12 minutes au micro-onde sous un film alimentaire et un fond d'eau. Réservez.
- Coupez la pancetta en petits dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Ecalez les œufs et écrasez-les avec la mayonnaise, sel et poivre.
- Dressez vos assiettes en déposant 3-4 asperges, avec 2-3 quenelles d'œufs mimosa, quelques grains de maïs et quelques dés de pancetta grillées.
- Arrosez avec l'huile de truffes.
- Déposez une tuile de parmesan sur le tout.

