

Toasts aux Pointes d'Asperge et Oeufs Mimosa

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain Toast	4 tranches
- Oeufs	3
- Mayonnaise	½ c à soupe
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Ciboulette	
- Asperges	12 pointes
- Huile d'Olive	un peu
- 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. Ajoutez la mayonnaise et la moutarde au miel. Salez et poivrez. Saupoudrez de ciboulette. Réservez au frais.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et laissez refroidir.
- Faites griller le tranche de pain au toasteur.
- Tartinez-les avec les œufs mimosa puis déposez 3 asperges et poivrez. Arrosez avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

