

Wraps d'Asperges aux Oeufs Mimosa en Tronçons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Fromage Frais	1 c à soupe
- Oeufs	3
- Mayonnaise	1 ½ c à café
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Ciboulette	
- Asperges	8-10 pointes
- 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. Salez et poivrez. Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Homogénéisez le tout.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez.
- Nappez les wraps de fromage frais puis étalez les œufs mimosa. Saupoudrez de ciboulette.
- Alignez 4 pointes d'asperge par wraps dans la diagonale puis roulez-le bien serré. Réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir, coupez en tronçons biseautés et dressez.

