

Four vapeur, four combine vapeur, four micro-ondes combiné vapeur

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes + 6 minutes

Asperges blanches à l'œuf cassé et haddock

Pour 6 personnes



Panier de courses

1 botte d'asperges blanches
150g de haddock fumé tranché en ½ cm
1 bocal d'œufs de saumon
4 œufs fermiers extra frais, gros calibre
200g de mayonnaise, idéalement maison
200g de crème fouettée
Herbes fraîches de saison
Huile de noisette
Noisettes concassées

Matériel

Plat allant au four
Plat de cuisson vapeur perforé
Cul de poule

Déroulé de la recette

Peler les asperges à l'aide d'un économe.

Placer les asperges dans un plat de cuisson vapeur perforé. Glisser au four vapeur en programme automatique : « légumes, asperges blanches ».

Laisser refroidir les asperges après cuisson.

Placer les œufs dans un plat de cuisson vapeur perforé. Glisser au four vapeur en programme automatique : « œuf, œuf mollet »

Après cuisson, les rafraîchir à l'eau froide et les écaler à l'aide d'une cuillère à soupe.

A l'aide d'une marise, lier ensemble la mayonnaise et la crème fouettée. Réserver au frais.

Conseil de dressage :

Placer les asperges dans les assiettes froides, ajouter une belle cuillère de sauce. Ajouter les œufs et le reste des ingrédients. Au moment de servir, couper l'œuf avec un couteau d'office. Ajouter un trait d'huile de noisette et parsemer de noisettes concassées.

Astuces de chef

Cette recette peut très bien se préparer en avance et son dressage ne prends qu'un instant, c'est une recette idéale pour recevoir.

Notre astuce anti-gaspillage : vous pouvez utiliser les épluchures d'asperges pour préparer un bouillon de légumes.