



ŒUFS MIMOSA DU VERDON AUX ASPERGES DE GRANS ET LARD DU PAYS DIGNOIS

Elles sont de saison et on est dans la période où elles sont les meilleures, de qui je parle ? Des Asperges !! Un régal pour les sublimer dans cette recette simple et qui va apporter une touche de fraîcheur dans vos entrées, allez assez parlé passons en cuisine !

INGREDIENTS POUR 6 PERS.

- 18 asperges vertes de Grans
- 18 tranches fines de lard du Pays Dignois
- Huile olive des Alpes de HP
- 10 œufs bio du Verdon
- 1 jaune d'œuf
- 1 cac de moutarde
- 20 cl d'huile de tournesol
- Brins de ciboulette
- Morceaux de Parmesan



1. Pour les œufs mimosa, dans une casserole d'eau froide salée, disposez les œufs. Ensuite, portez à ébullition et les faire cuire 10 minutes à compter de l'ébullition. Les laisser refroidir puis les écaler. Dans un petit saladier, battez le jaune d'œuf avec la moutarde. Tout en continuant de fouetter, versez doucement l'huile afin d'obtenir une mayonnaise. Ajoutez y la ciboulette finement ciselée. Coupez les œufs en deux et retirez les jaunes. Dans un cul de poule, émietter les jaunes avec une fourchette. Mélangez la moitié des jaunes avec la mayonnaise et réservez le reste. Hachez les blancs et ajoutez les aux jaunes.

2. Les asperges, préchauffez votre four à 200°C. Coupez l'extrémité dure des asperges et plongez les 3 minutes dans une casserole bouillante salée. Les égoutter sur du papier absorbant. Roulez chaque asperges avec une tranche fine de lard puis les déposer sur une plaque sulfurisé. Les arroser avec un filet d'huile d'olive et enfourner 10 minutes à 170°C.

3. Pour le dressage, dans chaque assiette, déposez trois asperges au lard puis saupoudrez les de blancs d'œufs et de miettes de jaunes ainsi que des morceaux de Parmesan. Déposer deux jolies quenelles de jaune d'œuf à la mayonnaise et ciboulette.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook

et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lun-
de chaque mois en
collaboration avec :



di



Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

