

## Les asperges à la flamande



Bientôt le printemps et le retour de ce légume succulent. Hummm....

Environ d'avril à juin, nous pourrons les déguster et c'est tant mieux !

Les asperges à la flamande sont un grand classique de la cuisine belge et pour notre plus grand plaisir, elles sont très faciles à préparer et en plus ne vous demanderont pas beaucoup de temps.

Elles se servent traditionnellement en entrées mais en augmentant les quantités, elles feront un plat complet végétarien très apprécié.

### Ingédients

- 1 kg d'asperges blanches
- 100 g de beurre
- le jus d'un demi-citron
- 2 œufs durs
- 1 petit bouquet de persil
- sel et poivre

### Préparation

Pelez délicatement les asperges de la pointe vers le bas et couper la partie plus dure du pied. Cuisez-les dans de l'eau bouillante salée environ  $\frac{1}{4}$  d'h. Elles sont cuites lorsque vous y enfoncez facilement la pointe d'un couteau.

Egouttez-les.

Ecaiez les œufs et écrasez-les à l'aide d'une fourchette avec le persil haché.

Faites fondre le beurre, ajoutez-y le jus de citron. Salez et poivrez.

Disposez les asperges tièdes sur des assiettes, versez dessus quelques cuillerées d'œufs persillés et nappez de beurre fondu citronné. Servez immédiatement.

**Bon appétit !**

*Variante : Utilisez des asperges vertes et votre plat sera encore plus vite prêt puisqu'il n'est pas nécessaire de les éplucher, leur peau étant très fine.*

*Attention ! Ne servez pas ce mets à un convive sujet à la goutte, cela pourrait raviver ses douleurs.*