





ŒUF COCOTTE AUX POINTES D'ASPERGES VERTES, MOUILLETES GÉANTES AU BEURRE ET TAGLIATELLE D'ASPERGES

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Œufs	2
Asperges vertes	6	12
Crème liquide	5 cl	8 cl
Beurre	40 g	65 g
Baguette de pain	½	1



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 15 mn

1. La préparation des asperges

- Lavez et épluchez les asperges, coupez les pointes d'environ 5 cm de long.
- Dans une poêle, mettez un peu de beurre et faites revenir les pointes d'asperges quelques minutes, les garder croquantes.
- À l'aide d'un économe, réalisez des tagliatelles dans le reste des asperges et conservez-les.

2. La préparation des œufs cocotte

- Réalisez un bain-marie : dans une casserole, portez un peu d'eau à frémissement.
- Pendant ce temps, dans un moule à cocotte ou dans une verrine type Le parfait (vous pouvez aussi utiliser un ramequin), beurrez les rebords à l'aide d'un pinceau. Salez au fond de celui-ci, puis cassez un œuf par récipient en veillant à conserver le jaune intacte. Ajoutez les pointes d'asperges et une bonne cuillère de crème liquide.
- Disposez les moules cocotte dans le bain-marie puis laissez cuire environ 8 minutes. Retirez du feu vos moules et disposez dessus quelques tagliatelles d'asperges.

3. La préparation des mouillettes

- Pendant la cuisson des œufs cocotte, coupez votre ½ baguette de pain en deux dans le sens de la longueur, puis une nouvelle fois en deux. Vous avez alors des quartiers de baguette, les mettre au toaster ou à défaut au four sous le grill (pour 4 personnes, faire la même chose avec l'autre ½ baguette). Une fois tous les quartiers de baguette toastés, étalez du beurre et disposez par-dessus quelques tagliatelles d'asperges.

4. Le dressage

- Servir l'œuf cocotte avec les mouillettes géantes.
- Bon appétit !

