

Entrées chaudes aux légumes

Asperges vertes en casse-croûte, œuf à la coque



40 min **30 min** **10 min** **0** **278**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les asperges vertes en casse-croûte, œuf à la coque

2 kg **Asperge(s) verte(s)**
 1 **Brioche**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 15 g **Gros sel**
 5 g **Sel**
 1 **Vinaigre d'alcool blanc**
 10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation et cuisson des asperges

- 1 Avec un économiseur, éplucher les asperges et les botter, c'est à dire les entourer d'une ficelle de cuisine. Réserver dans un saladier.
- 2 Remplir une casserole d'eau et ajouter du gros sel. Porter à ébullition sur feu vif.
- 3 Remplir un saladier d'eau froide avec des glaçons pour refroidir les asperges après cuisson.
- 4 Plonger les asperges dans l'eau bouillante et laisser cuire environ 5 à 6 minutes.
- 5 Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau d'office dedans. Si la lame pénètre facilement, elles sont cuites.
- 6 Débarrasser les asperges dans le saladier d'eau glacée avec une écumoire.

Étape 2

Préparation des oeufs et du pain

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).

- 2 Egoutter les asperges et enlever la ficelle. Réserver.
- 3 Parer la brioche de tous les côtés avec un couteau scie puis adapter sa hauteur suivant celle de l'emporte-pièce.
- 4 Tailler de très fines tranches dans la longueur afin d'obtenir des bandes.
- 5 Faire fondre du beurre dans un bol puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner les tranches de beurre fondu.
- 6 Enrouler le pain de mie côté beurre autour des emporte-pièces et les placer les uns contre les autres sur une plaque de four.
- 7 Pour faire tenir les extrémités là où les tranches de pain se décollent des emporte-pièces, placer une cuillère pour les caler.
- 8 Enfourner pendant 3 à 4 minutes.
- 9 Faire chauffer une casserole d'eau avec une touche de vinaigre. Porter à ébullition sur feu vif.
- 10 Plonger les oeufs dans l'eau bouillante avec une écumoire et laisser cuire 3 minutes.
- 11 Sortir les oeufs avec l'écumoire et réserver sur des coquetiers.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le pain du four et retirer les emporte-pièces. Réserver.
- 2 Ouvrir les oeufs avec la pointe d'un couteau d'office ou un toque oeuf.
- 3 Dresser chaque oeuf dans une assiette et déposer les tranches de brioche arrondies avec les asperges dedans.
- 4 Assaisonner les asperges de fleur de sel et déposer une autre tranche de brioche. Servir aussitôt.