



Préparation et cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 8 asperges vertes
- 4 gros œufs
- 60 gr de Parmesan fraîchement râpé
- 4 cuillères à soupe rases de crème épaisse de qualité
- 15 gr de beurre mou
- Sel ; poivre
- piment d'Espelette (non indispensable)

Réalisation :

- ✚ **Grattez les asperges** et plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée
- ✚ **Les cuire environ 7mn** à partir de l'ébullition.
- ✚ **Préchauffez le four à 180° (th6)**. Mettre dans le four un récipient à demi rempli d'eau pour obtenir un bain-marie chaud le moment venu.
- ✚ **Dans un bol mélangez** le Parmesan râpé et la crème épaisse. Salez, poivrez et relevez de piment si vous le désirez.
- ✚ **Beurrez 4 ramequins** allant au four
- ✚ **Égouttez les asperges**, coupez les pointes et réservez les. Coupez la tige en rondelle (éliminez la fin de tige si elle est fibreuse).
- ✚ **Répartissez les rondelles** dans les ramequins
- ✚ **Mettez** une cuillère à soupe de parmesan à la crème dans chaque ramequin.
- ✚ **Posez** les pointes d'asperges sur la crème et cassez un œuf dans les ramequins.
- ✚ **Salez légèrement** et ajoutez le piment si vous le désirez.
- ✚ **Mettre** dans le bain-marie chaud et enfournez pour 7 à 8min jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris mais le jaune doit resté liquide.
- ✚ **Servir aussitôt.**

Accord : Un Pouilly ou un Sancerre.