

## "Asperges blanches en pont neuf, à la vinaigrette et son œuf mollet"

D. BARSSO, Chef de PASCO

### SYNTHESE

Type : Entrée  
Spécificité : Végétarien  
Difficulté : Très facile  
Prix : Moyen

### TEMPS

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 12 minutes

### INGREDIENTS

3 bottes d'asperges blanches  
1 c à soupe de gros sel  
6 oeufs entiers  
1 c à soupe de vinaigre blanc

#### Vinaigrette :

1 c à café de moutarde de Dijon  
1 pincée de sel fin  
1 pincée de poivre blanc moulu  
1 c à soupe de vinaigre de Jerez  
200 ml d'huile



### PREPARATION

Dans une grande casserole, portez à ébullition 4 litres d'eau salée. Plongez-y les asperges. Laissez les cuire à feu vif pendant 6 à 7 minutes.

Plonger les asperges dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons pendant 4 minutes. Les mettre dans un égouttoir.

Réutiliser l'eau de cuisson des asperges pour cuire les œufs en lui ajoutant du citron. Faites bouillir cette eau citronnée, puis pocher les œufs 5 minutes.

Débarrassez-les dans un cul de poule d'eau glacée.

Laissez les refroidir pendant 10 minutes puis écalez les.

Dans un bol, ajoutez le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre.

Mélangez bien au fouet puis ajoutez l'huile peu à peu à la façon d'une mayonnaise.

Coupez les asperges en 2. Arrosez-les de vinaigrette. Réchauffez les œufs dans une casserole remplie d'eau chaude pendant 1 minute. Disposez sur les asperges, percez l'œuf en le perçant au dernier moment avec la pointe d'un couteau.

**A DEGUSTER** : 74, Bd de la Tour Maubourg 75007 PARIS - Tel : 01 44 18 33 26

[www.restaurantpasco.com](http://www.restaurantpasco.com)