



Asperges vertes et pousses d'épinards rôties, œuf mollet provençal, croustillant de parmesan

 15 MIN

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour l'étape 1 : Asperges vertes : 12 pièces • Pousses d'épinard : 600 gr • Beurre doux : 20 gr • Gousse d'ail : 1 gousse • Branche de thym : 1 pièce • Laurier : 1 feuille • Bouillon de volaille : 10 cl • Huile d'olive : 5 cl • Sel fin : 6 pincées Moulin à poivre : 6 Tours • **Pour l'étape 2 :** Oeufs : 6 pièces • Huile d'olive : 10 cl • Vinaigre balsamique blanc : 5 cl • Pignons de pin : 50 gr • Olives noires dénoyautées : 100 gr • Tranches de Jambon crues : 2 pièces • Basilic : 1 botte • **Pour les tuiles :** Parmesan Parmigiano Reggiano : 80 gr

RECETTE

Pour l'étape 1 : Laver les asperges, couper la partie blanche puis retirer les pointes. Émincer ensuite le corps et garder les têtes entières.

Laver les pousses d'épinards. Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une poêle, ajouter les morceaux d'asperges et les faire revenir. Dès que les asperges commencent à colorer, ajouter le bouillon de volaille, le beurre, l'ail, le thym, le laurier et le sel. Couvrir et laisser cuire à feu vif jusqu'à que le bouillon ait réduit et soit lié avec le beurre. Retirer alors le couvercle, ajouter les pousses d'épinards hors du feu et poivrer. Réserver ensuite au chaud sans couvrir.

Pour l'étape 2 : Plonger les oeufs dans l'eau bouillante pendant 4 min 30, puis les plonger dans l'eau glacée et les écaler. Griller les pignons de pin dans une poêle, puis les réserver. Couper les olives en 4 et les ajouter aux pignons. Tailler le jambon en 3 dans la longueur, puis en fins bâtonnets, et l'ajouter au mélange pignons-olives. Ciseler finement les feuilles de basilic et les ajouter au reste. Terminer par l'huile d'olive et le vinaigre et mélanger.

Pour les tuiles : Préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Râper le parmesan, puis en saupoudrer une toile de cuisson en silicone en formant un cercle. Enfourner ensuite à 200°C pendant 4 à 5 min. Les tuiles doivent être dorées (veiller à ne pas trop les cuire).

Montage et finition : Dresser le mélange pousses d'épinards-asperges dans une assiette creuse en faisant ressortir les têtes. Poser ensuite l'oeuf au centre, puis arroser le tout de sauce vierge. Terminer en ajoutant la tuile au parmesan.

