

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Asperges aux Tomates Rôties

Le 19 octobre 2008

1

Voici un plat que je propose souvent soit en entrée, soit en accompagnement d'une viande blanche. Il est très rapide à faire et son mélange de saveur très agréable.

Quand je le propose au moment des Fêtes de Fin d'Année, je le termine en déposant des pluches de Truffe Noire fraîche passée à la mandoline au dernier moment.

### Votre panier pour 4 personnes :

2 bottes d'Asperges Vertes  
4 grappes de tomates « cerises »  
1 gousse d'Ail  
12 tranches très fines de Lonzo  
4 œufs mollets  
Copeaux de Parmesan  
Sel & Poivre  
Huile d'olive  
Vinaigre Balsamique



Préchauffez votre four à 180° .

Lavez vos légumes.

Hachez votre ail finement et mélangez-le avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de sel et du poivre. Disposez sur une plaque allant au four, vos grappes de tomates ainsi que les tranches de Lonzo. Arrosez les tomates de votre huile d'olive ailée et mettez au four 10 minutes.

Pendant ce temps, cassez la queue de vos asperges verte afin d'en retirer la partie la plus filandreuse et mettez à cuire à la vapeur 8 minutes.

Dans une autre casserole, plongez vos œufs crus dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Au terme de la cuisson rafraichissez-les sous l'eau froide et écalez-les délicatement.

Il ne vous reste plus qu'à dresser.

Dans une assiette, déposez 5 asperges par personnes, puis une grappe de tomates rôties, 3 tranches de Lonzo grillées, des copeaux de parmesan et ouvrez l'un des œufs mollets.

Ajoutez un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*