



Mouillettes d'asperges à la coque

16/08/2017 à 08h33

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 4 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g d'asperges fraîches
- surgelées ou en conserve selon la saison
- 4 œufs
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Rincez les asperges, fraîches, surgelées ou en conserve;
- Faites bouillir deux litres d'eau dans une grande casserole, puis plongez les asperges fraîches (après les avoir pelées) ou surgelées, têtes en haut;
- Après 10 minutes, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau;
- Si les asperges sont en conserve, ébouillantez-les simplement;
- Pendant ce temps, faites cuire les œufs à la coque, durant 4 minutes environ dans l'eau bouillante;
- Disposez-les dans un coquetier, puis ouvrez le dessus des coquilles;
- Utilisez les asperges comme des mouillettes.