

**Asperges vertes au parmesan et œufs mollets**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/asperges-vertes-au-parmesan-et-ufs-mollets-p1100694-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 14** [**asperges vertes**](https://recettes.de/asperge-verte)  
**- une noix de beurre**  
**- 2 càs de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- Poivre du moulin**

Casser le bout des asperges.  
Les laver et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 7 minutes.  
Les sortir de l'eau, les rafraîchir et les égoutter soigneusement.  
Les laisser refroidir. **(1)**  
Les peler délicatement pour retirer la partie extérieure fibreuse.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y disposer les asperges sans les chevaucher.  
Les rouler délicatement dans le beurre à l’aide de deux fourchettes.  
Saupoudrer de parmesan, tourner les asperges pour les enrober.  
Couvrir et retirer du feu.  
Déposer les œufs dans une petite casserole d'eau bouillante et les laisser cuire 5 minutes.  
Les égoutter.  
Les écaler délicatement.  
Disposer les asperges sur des assiettes chaudes.  
Poser un œuf sur chaque assiette.  
Le couper en deux à l'aide d'une fourchette.  
Poivrer et servir aussitôt.