

**Asperges mimosa et sauce au fromage blanc**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/asperges-mimosa-et-sauce-au-fromage-blanc-p1010028-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg d'**[**asperges**](https://recettes.de/asperges) **vertes**  
**- 1 œuf**  
**- 350 g de** [**faisselle**](https://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 75 g de crème liquide**  
**- Persil**  
**- Ciboulette**  
**- Sel & poivre du moulin**

Éplucher rapidement les asperges si nécessaire :  
À l'aide d'un économe, partir de la pointe de l'asperge et en arrivant à la base  
casser le pied pour retirer les épluchures et le morceau dur de la tige.  
Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole.  
Déposer les asperges délicatement et les laisser cuire environ 5 minutes  
à la reprise de l'ébullition (tester avec la lame d'un couteau à la base de l'asperge).  
Retirer les asperges à l'aide d'une écumoire et les plonger dans de l'eau glacée  
pendant quelques secondes.  
Les déposer sur un papier absorbant et les laisser refroidir.  
Faire cuire l'œuf pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée.  
L'écaler et le laisser refroidir avant de le hacher.  
Mélanger dans un bol le fromage blanc, la crème et les herbes ciselées.  
Saler et poivrer.  
Servir les asperges à température ambiante, nappées de sauce et saupoudrées d'œuf et de ciboulette.