



# Salade d'asperges aux œufs

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 8 minutes

## INGRÉDIENTS

1 botte d'asperges vertes  
2 œufs durs  
6 cornichons coupés en rondelles  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de vinaigre balsamique  
Sel et poivre

## ASTUCE

N'hésitez pas à réaliser la salade avec un mélange d'asperges blanches et vertes.

## PRÉPARATION

1. Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau salée pendant 4 à 5 minutes, elles doivent rester bien fermes. Egouttez-les et badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Faites-les ensuite griller 3 minutes environ sur la plancha à feu assez vif en les tournant régulièrement.
2. Ecrasez les œufs à travers une passoire.
3. Déposez les asperges grillées dans un plat. Ajoutez le vinaigre balsamique, les œufs et les cornichons. Salez et poivrez selon votre goût.



Retrouvez  
150 recettes  
dans le livre