



Estelle de Saint Germain

Asperges Mimosas

Ingrédients :

500g d'asperges vertes ou blanches, 2 œufs, 125g de fromage blanc allégé, coriandre, persil, sel et poivre.

Recette :

Eplucher et tailler les asperges en égalisant les tiges.

Les cuire vapeur 10 à 15 min.

Faire bouillir les œufs durs (10 min), les rafraichir, les écaler et les écraser finement à la fourchette.

Saupoudrer les asperges avec l'œuf et d'un peu de coriandre.

Dans un bol, mélanger fromage blanc, herbes, sel et poivre.

Accompagner les asperges de cette sauce.