

ASPERGES VERTES MIMOSA



Pour 4 personnes

Ingrédients :

600 g d'asperges vertes

6 œufs

4 oignons nouveaux

4 c à s de mayonnaise

1 c à c de moutarde

Cuire les asperges à la vapeur en les gardant fermes. Stopper la cuisson dans de l'eau froide. Bien les laisser égoutter puis les déposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Cuire les œufs durs. Les écaler et séparer les blancs des jaunes. Couper les blancs en dés. Ecraser les jaunes.

Emincer les oignons.

Réserver les têtes d'asperges puis couper le reste en dés.

Mélanger les asperges avec les oignons, les blancs d'œufs. Assaisonner avec la mayonnaise et la moutarde. Saler et poivrer.

Dresser dans chaque assiette à l'aide d'un cercle.

Parsemer le dessus avec les jaunes d'œuf et décorer avec les pointes d'asperge.