

ASPERGES À LA FLAMANDE (2 personnes)

- 1 botte d'asperges vertes
- 2 œufs durs
- 100 g de beurre
- Ciboulette fraîche
- 1 c. à c. de jus de citron

Laver les asperges à l'eau claire et les égoutter; les cuire à la vapeur 10 à 20 minutes selon leurs tailles.

Hacher les œufs durs et ciseler la ciboulette au couteau.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Ajouter le jus de citron et les œufs durs hachés. Mélanger et laisser tiédir.

Disposer les asperges dans les assiettes et ajouter la préparation dessus. Parsemer d'un peu de ciboulette ciselée.

