



## Asperges œuf mimosa au Cookeo



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

18 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

### Ingrédients

- 1 botte d'asperges
- 3 œufs
- du persil
- 1 citron non traité
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 200 ml d'eau

### Instructions

1. Cassez la tige à la base des asperges et les éplucher (un peu plus bas que la tête jusqu'en bas) avec un couteau économe
2. Dans la cuve du Cookeo, mettre l'eau et placer les asperges dans le panier vapeur
3. Sélectionnez le mode cuisson rapide pour 8 min
4. À la fin de la cuisson, retirer les asperges puis rajouter de l'eau et plonger les œufs. Mettre en cuisson rapide pour 4 min
5. Refroidissez les œufs durs et écalez-les
6. Dans un bol, pressez un citron pour en extraire le jus, réservez.
7. Dans un autre bol, râpez quelques zestes du citron et ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron et mélangez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre
8. Coupez les œufs en deux et hachez séparément les jaunes et les blancs
9. Dresser les asperges dans l'assiette, mettre la sauce citron/huile et parsemer de blanc et de jaune d'œuf
10. Ajoutez une touche de persil frais
11. C'est prêt !