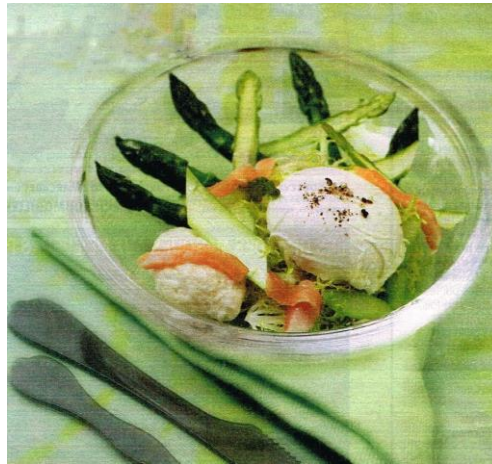




## *Asperges vertes Oeuf poché et saumon*



*Préparation 40 mn – Cuisson 10 mn*

*Pour 4 personnes, il vous faut : 24 asperges – 1 salade frisée (ou autre) – 6 tranches de saumon fumé – ¼ l de crème liquide – Sel et Poivre – 4 œufs – vinaigre blanc.*

- 1** – Eplucher et laver les asperges – 2 bottes de 12 - (les faire cuire environ 5mn dans de l'eau bouillante – (on peut les prendre en bocaux)
- 2** – Laver et éplucher la salade – Essorer et réserver.
- 3** – Préparer la crème fouettée au saumon : Hacher finement 4 tranches de saumon (sur les 6) et mélanger à la crème. Saler et poivrer.
- 4** – Faire pocher les œufs dans de l'eau vinaigrée 5 à 6 mn à feu doux.
- 5** – Dresser la salade sur une assiette, poser harmonieusement les asperges dessus, puis déposer délicatement l'œuf poché
- 6** – Répartir la crème fouettée au saumon sur la préparation ainsi que les deux dernières tranches de saumon coupées en lamelles.

Simple et délicieusement raffiné

**Bon appétit**