

# BASTIDE ODEON

## « Asperges blanches des Landes, vinaigrette à l'œuf cassé Chips de ventrèche au piment d'Espelette » *Chef Hugues Germany*

### SYNTHESE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€

### TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10/15 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

16 asperges blanches des Landes (calibre 22)

4 œufs

1 botte de ciboulette

10 fines tranches de ventrèche roulées au

piment d'Espelette

huile d'olive

sel, poivre



### PREPARATION

#### *Préparation des asperges :*

Eplucher les asperges et les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes. Bien les rafraichir à l'eau froide et les égoutter sur un linge propre.

#### *Préparation de la vinaigrette :*

Cuire les œufs pendant 5 min 30 dans l'eau bouillante avec leur coquille bien rafraichir dans l'eau froide puis les écaler.

Dans un bol, écraser les œufs à l'aide d'une fourchette, incorporer l'huile d'olive, la ciboulette, le sel et poivre, et selon les goûts un peu de piment d'Espelette.

#### *Préparation des chips de ventrèche :*

Poser les tranches de ventrèche sur une plaque avec un papier sulfurisé, mettre au four pendant environ 7 minutes. Laisser refroidir.

### DRESSAGE

Sur une assiette poser 4 asperges légèrement tiédies au Micro-ondes (15 secondes). Puis, disposer la vinaigrette à l'œuf cassé sur les asperges et déposer les chips de ventrèche.



RESTAURANT LA BASTIDE ODEON

7 rue Corneille - 75006 PARIS

T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : [contact@basideoeon.com](mailto:contact@basideoeon.com)

Site internet : [www.bastideoeon.com](http://www.bastideoeon.com)