



Kaviari Maison

LES ASPERGES ET ŒUFS MOLLETS



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Asperges, œufs mollets et caviar

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

50 g de caviar Transmontanus de la maison Kaviari • 12 asperges •
2 œufs • quelques herbes fraîches • huile d'olive •
sel, poivre

Lavez les asperges et retirez la partie dure. Placez-les dans une grande casserole d'eau salée et laissez frémir jusqu'à ce que les asperges soient cuites. Égouttez-les.

Dans une seconde casserole d'eau bouillante, plongez les œufs pendant 6 minutes. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les.

Disposez les asperges dans les assiettes avec les œufs coupés en deux et du caviar. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez, décorez de quelques herbes fraîches et servez.

