

Salade d'Asperges blanches façon Carbonara

Ingrédients :

800g d'asperges
4 jaunes d'œufs
2cl de vinaigre de cidre
200g de petits lardons
30g de parmesan ou de grana padano
1 bouquet de basilic
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

La veille, réalisez, les œufs confits, mettez les jaunes d'œufs dans un petit saladier et recouvrez-les de vinaigre de cidre. Filmez et placez-les au frais 24h ou plus si vous souhaitez qu'ils soient suffisamment durs pour être râpés (vous pourrez ainsi les râper ou les couper en lamelles).

Le jour même, pelez les asperges et émincez-les en fines lamelles à l'aide d'un économiseur pour former des tagliatelles. Plongez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante et faites-les cuire 2 minutes. Egouttez-les.

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les petits lardons pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soient bien dorés.

Servez les asperges avec quelques copeaux de parmesan ou de grana padano ; parsemez d'œufs confits en lamelles ou râpés et de quelques feuilles de basilic, arrosez d'huile d'olive.