

## Asperges, œuf poché et röstis

 Plat principal pour 10 personnes

 45 minutes

### INGRÉDIENTS

- 2 kg des röstis ronds naturels d'Aviko
- 1 250 g d'asperges blanches et/ou vertes
- 5 cs d'huile d'olive
- 10 œufs
- 600 g de beurre non salé
- 8 jaunes d'œuf
- 5 cs de vin blanc sec
- Jus de citron
- Poivre de Cayenne
- 150 g de fromage de ferme vieux (morceau)
- 6 brins de persil finement hachés
- 2 brins d'estragon finement hachés
- Plaque de four recouverte de papier cuisson, poêle à griller ou barbecue Film alimentaire, râpe

### PRÉPARATION

**Préchauffez le four** à 220 °C. Épluchez les asperges blanches et coupez l'extrémité des asperges blanches et vertes. Badigeonnez les asperges avec l'huile d'olive.

**Disposez** les röstis sur la plaque de four et faites-les dorer à four chaud pendant 15 à 20 minutes.

**Faites cuire** les asperges « al dente » dans la poêle à griller ou sur le barbecue pendant 5 à 10 minutes.

**Pendant ce temps**, portez une casserole remplie d'eau à ébullition. Placez une grande feuille de film alimentaire dans un bol et cassez-y un œuf. Rassemblez les extrémités du film et serrez bien ; veillez à ce qu'il n'y ait pas d'air. Répétez l'opération avec les 9 autres œufs. Pochez les œufs 5 minutes dans l'eau bouillante.

**Faites fondre** le beurre à feu doux dans un poêlon. Retirez du feu quelques minutes. Écumez précautionneusement les flocons de protéines remontés à la surface à l'aide d'une cuillère pour ne conserver que le beurre clarifié. Gardez le beurre au chaud à feu doux.

**Versez** les jaunes d'œuf et le vin, de même que deux cuillères à soupe d'eau dans un poêlon profond. Battez le mélange au fouet jusqu'à ce qu'il mousse.

**Placez** le poêlon sur feu doux. Continuez à fouetter rapidement (en formant des huit), afin d'éviter que le jaune d'œuf se fige. Battez le mélange jusqu'à obtenir une sauce mousseuse, légèrement liée, dans laquelle le fouet laisse sa trace. Versez le beurre clarifié en un filet fin et continuez à battre jusqu'à obtention d'une sauce lisse. Assaisonnez la sauce hollandaise avec un peu de jus de citron, une pincée de piment de Cayenne et du sel.

**Disposez** les röstis sur plusieurs plats. Répartissez les asperges grillées par-dessus. Retirez les œufs de leur film. Coupez les œufs en deux et disposez-les sur les asperges. Nappez d'un peu de sauce hollandaise.

**Râpez** le fromage par-dessus et saupoudrez d'herbes finement hachées. Servez le reste des röstis et de la sauce hollandaise à part.

**Variante :** remplacez les œufs pochés par des œufs à la coque.