

## Œufs de mai

Pour 4 personnes.

1 kg d'asperges, 4 œufs, 3 tranches un peu épaisses de jambon de Bayonne, 100 g de fromage râpé, sel, poivre.

Gratter les asperges en les mettant à plat sur une table pour ne pas risquer de les briser.

Les mettre dans un grand fait-tout rempli d'eau bouillante salée et les faire cuire une vingtaine de minutes. Les retirer et les faire égoutter sur un torchon plié en quatre. Les disposer ensuite dans un plat rond en les espaçant légèrement. Couper le jambon en bâtonnets longs qu'on intercalera entre les asperges.

Faire cuire les œufs soit au plat avec un peu de beurre, soit dans une poêle également au beurre. Disposer en deux côte à côte au centre du plat.

Saupoudrer de fromage râpé et servir les deux autres œufs cuits à part.

Si l'on préfère, on peut servir une sauce vinaigrette en même temps. On mangera les œufs chauds avec le jambon pour commencer et les asperges avec la vinaigrette ensuite, comme une salade.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.