

# Oeufs mollets et asperges vapeur au four MIELE, sauce vierge

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Oeufs mollets avec le jaune encore coulant servi sur des asperges cuites au four vapeur nappées d'une sauce vierge.

## L'astuce du chef

Vous pouvez réchauffer vos oeufs en les plongeant dans l'eau chaude pendant quelques minutes avant de les servir.

## Ingrédients

### Pour les oeufs mollets et les asperges

- 4 Unité(s) Oeuf
- 20 Unité(s) Asperge verte
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la sauce vierge

- 125 Ml Huile d'olive
- 6 Unité(s) Tomates cerises
- 5 Feuille(s) Basilic
- 30 Gr Tomates séchées
- 1 Unité(s) Échalote
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Coupez les tomates cerise en dés. Coupez en fine julienne les tomates séchées. Épluchez et ciselez l'échalote. Parez les asperges. Émincez finement la ciboulette.

### Préparation de l'oeuf mollet

Portez une casserole d'eau ébullition. Plongez-y doucement les œufs et laissez-les cuire 5 minutes, puis sortez-les et rafraîchissez-les légèrement à l'eau froide. Écalez délicatement les œufs.

### Préparation de la sauce vierge

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un bol, mélanger délicatement et réserver 15 minutes à la température ambiante. Saler légèrement. Conserver une partie de la ciboulette pour la décoration.

### Préparation des asperges

Faites cuire les asperges au four vapeur le temps indiqué sur le cadran du four MIELE. Stoppez la cuisson en les plongeant dans un bassin d'eau glacée. Réservez.

### Dressez vos assiettes

Dans une assiette, déposez 5 asperges, une cuillère de sauce vierge et terminez avec deux oeufs mollets. Décorez avec un peu de ciboulette et quelques tours de moulin à poivre.

**Bon appétit!**