Œuf, asperges rôties et émulsion sauge Parmesan



Ingrédients (pour 4 personnes):

4 œufs, 12 asperges, 30 g de beurre, sel et poivre
4 oignons nouveaux, 1 cuil. à c. de sucre roux, 15 g de beurre
Emulsion : 100 g de Parmesan, 20 cl de lait, 10 cl de bouillon de volaille, 10 cl de crème, 4 feuilles de sauge

Préparation:

Préparer le confit d’oignons:

Emincer finement les oignons. Faire suer dans une casserole à feu doux avec le beurre. Assaisonner et ajouter le sucre ; terminer la cuisson en augmentant le feu pour caraméliser. Réserver.

Emulsion : râper le Parmesan. Faire chauffer le lait, le bouillon et la crème dans une casserole. Ajouter le Parmesan et mélanger pour faire fondre à feu doux. Passer un coup de Bamix pour avoir une préparation lisse. Ajouter les feuilles de sauge et laisser infuser au moins 1 heure.

Nettoyer les asperges et découper en tronçons biseautés. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire rôtir les asperges quelques minutes, assaisonner. Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau.

Préparer les œufs... au choix mollet, pochés ou œufs parfaits cuits à 64°C. J'ai une fois de plus fait des oeufs "parfaits" à 64 °C, mais si vous préférez un autre mode de cuisson, le résultat sera top aussi.

*Dressage:*

Déposer un lit d'oignons caramélisés au fond d'assiettes creuses. Déposer un oeuf au milieu puis répartir les tronçons d'asperges autour.

Retirer les feuilles de sauge dans la préparation au Parmesan, réchauffer pour porter à environ 65/70 °C puis émulsionner. Verser quelques cuillerées dans les assiettes, ajouter quelques touches d'oignons doux caramélisés, et servir aussitôt.

**www.assiettesgourmandes.fr**