

TOAST BÛCHERON AUX ASPERGES DES BOIS, ŒUFS BROUILLÉS ET PESTO D'ORIGAN



Ingrédients pour 16 toasts

Ingrédient	Quantité
Asperges des bois	50
Origan sauvage	1 botte
Oeufs bien frais	12
Baguette type "bûcheron"	
Parmesan	75 gr
Pignon de pin	75 gr

Préparation

1. Pesto : Laver l'origan, le passer au Jazzmax (ou mixer) avec le parmesan et les pignons et l'huile d'olive. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une consistance homogène 2. Laver les asperges, couper les queues plus coriaces. Cuire au cuiseur vapeur 5 minutes. Une fois cuite, couper les pointes et couper les queues restantes en petits tronçons de 5 mm. 3. Couper le pain bûcheron en tranche de +- 1 cm d'épaisseur. Passer au grill quelques minutes. (facultatif)
4. Préparer les œufs brouillés. Battre les œufs, assaisonner. Faire fondre le beurre dans un poêle, y ajouter les œufs et remuer continuellement. Ajouter un peu de persil et de la crème (facultatif) 5. Placer les œufs brouillés sur le pain, ajouter les queues coupées et surmonter de 3 pointes d'asperges. 6. Réaliser des quenelles de pesto et en ajouter une sur le côté de chaque toast à la fin du dressage (Variante : tartiner le pain avec le pesto d'origan avant d'y placer les œufs brouillés et les asperges)