**Asperges Vertes Tièdes, Vinaigrette à l’Orange et Œuf Mollet Frit**

**Pour 4 personnes :**

16 asperges vertes

5 œufs

Quantité suffisante de farine, de chapelure (ou panko = chapelure japonaise)

**Pour la vinaigrette :**

1 càs de vinaigre balsamique blanc

2 càs d’huile d’olive

1 orange

**Préparation des Asperges Vertes :**

Eplucher les asperges uniquement sur la moitié (en prenant soin de garder la tête entière)

Les couper en deux.

Faire cuire les têtes d’asperges dans de l’eau salée, elles doivent rester fermes et croquantes (environ 3 minutes). Répéter l’opération avec les queues d’asperges (entre 3 et 4 minutes environ)

Les refroidir dans de l’eau glacée.

**Préparation de la Vinaigrette :**

Peler l’orange à vif, et y prélever les suprêmes,

Presser le cœur de l’orange dans un petit saladier, y ajouter l’huile d’olive et le vinaigre balsamique blanc, saler et poivrer.

**Préparation des œufs :**

Faire bouillir de l’eau vinaigré dans une casserole,

A ébullition, y plonger 4 œufs, et les faire cuire pendant **5** minutes.

Après cuisson, les refroidir dans de l’eau glacée.

Les éplucher délicatement.

Les paner à l’anglaise, c’est-à-dire les passer dans la farine, puis dans l’œuf et ensuite dans la chapelure.

Faire frire les œufs dans une petite poêle, avec de l’huile de tournesol pendant environ 2 minutes. (Comme pour une escalope panée)

**Finition et Dressage :**

Tiédir légèrement les asperges dans une poêle avec un peu d’huile d’olive,

Les disposer dans une assiette, dresser un œuf frit par-dessus, et quelques suprêmes d’orange.

Arroser de vinaigrette.

**Bon Appétit !!**