

TOME DU PÈRE ANTOINE À L'AIL DES OURS,

asperges vertes rôties, œuf mollet et tombée de pousses d'épinard, mouillette de pain de mie



200g de Tome à l'Ail des Ours
8 grosses asperges vertes
4 œufs
500g de pousses d'épinard
1 échalote
50g de beurre
2 tranches de pain de mie
5g de poivre

Couper le bas des asperges vertes qui est un peu dur, puis éplucher sur 4 à 8 cm.

Couper le bas des asperges vertes qui est un peu dur, puis éplucher sur 4 à 8 cm. Cuire dans de l'eau bouillante salée (il faut qu'elles restent très fermes) et refroidir dans de l'eau glacée. Égoutter et réserver.

Cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes très précisément et refroidir dans de l'eau glacée. Ecaler les œufs et réserver.

Couper les bords des tranches de pain de mie, puis couper chaque tranche en quatre dans le sens de la longueur et les toaster.

Laver et essorer les pousses d'épinard. Eplucher l'échalote et la ciseler, puis faire revenir dans le beurre 1 à 2 minute(s). Ajouter les pousses d'épinard. Saler, poivrer et faire tomber 2 à 3 minutes. Les égoutter s'il y a trop de liquide. Réserver au chaud.

Poêler les asperges vertes dans du beurre. Saler et poivrer. Les dresser sur une assiette chaude. Disposer les épinards à côté des asperges. Poser de fines tranches de tome et passer l'assiette sous le gril du four pendant environ 10 secondes. Le fromage doit prendre de la chaleur sans fondre pour autant.

Sortir l'assiette et dresser l'œuf (légèrement réchauffé dans de l'eau chaude) sur les épinards.



HAXAIRE
le fromager au cœur alsacien