



## Les asperges «Marcelle»

Peler 2 kg d'asperges, de la pointe vers le bas. Les cuire environ 20 minutes à petit feu dans beaucoup d'eau salée où vous aurez ajouté une pincée de sucre et 20 g de beurre. Pendant ce temps, hacher 2 œufs durs, un bouquet de persil et un bouquet de ciboulette. Une fois la cuisson terminée, sortir délicatement les asperges de la marmite au moyen d'une écumoire et les égoutter brièvement sur un papier de ménage. Les dresser sur un plat préalablement chauffé et saupoudrer avec 100 g de sbrinz râpé. Dans une petite casserole, faire fondre 100 g de beurre, y ajouter 80 g de panure blonde, les œufs, le persil et la ciboulette. Cuire brièvement, puis répartir sur les pointes d'asperges et servir aussitôt.