

## Œuf cuit à 64°, les dernières asperges et copeaux de patta negra



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

6 œufs extra frais, fleur de sel, poivre mignonette

### **Pour la sauce tomate :**

2 tomates cœur de bœuf, sel, sucre, huile d'olive, 1 cuillère d'huile d'olive

### **Pour les asperges :**

12 asperges blanches, sel, sucre, huile d'olive

---

### **Les œufs :**

Cuire les œufs 1h30 à 64° soit à la vapeur, soit dans une casserole d'eau.

### **Les asperges :**

Eplucher les asperges et les couper en sifflets de 3cm.

Les glacer à blanc en les cuisant dans un petit peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive jusqu'à évaporation totale du jus de cuisson.

### **La sauce tomate :**

Couper les tomates en gros quartiers. Saler et sucrer légèrement.

Cuire au four jusqu'à ce que les tomates soient confites.

Mixer en ajoutant une cuillère de moutarde à l'ancienne.

### **Dressage :**

Napper le fond des assiettes avec une cuillère de sauce tomate.

Poser dessus un bouquet d'asperges tièdes.

Casser le dessus des œufs comme pour un œuf coque et à l'aide d'une cuillère à entremet sortir délicatement l'œuf qui reste très fragile. Poser au centre et finir avec un peu de poivre et de fleur de sel.