

Oeufs pochés en gelée d'herbes et asperges vertes

Pour 3 ramequins (des pots à yaourt en verre recyclés)

3 oeufs de petit calibre ou 2 œufs de caille par pot

Gelée Maggi (la moitié du sachet, avec 25 cl d'eau)

1 petit bocal d'asperges vertes (pic-nic)

Estragon, ciboulette

Laissez vos oeufs à température ambiante pour éviter un choc thermique qui les fêlerait

Préparez une casserole avec du vinaigre blanc

Pendant ce temps, préparez la gelée comme indiqué sur le paquet

Lavez et séchez les herbes, coupez-les au ciseau en petits morceaux, ajoutez-les à la gelée avec une belle branche d'estragon que vous ôterez au dressage

Rincez et égouttez les asperges

Déposez dans le fond des pots 2 cm de gelée, réservez au frais, lorsque la gelée est encore tremblotante, mettez 4 têtes d'asperges dedans

Remettez au frais le temps que la gelée prenne

Pendant ce temps pochez les oeufs (voir l'astuce en vidéo)

Laissez refroidir, coupez les bords au ciseau si vous souhaitez des oeufs bien réguliers, moi je ne le fais pas, je ne veux rien perdre !

Déposez vos oeufs sur la gelée aux asperges prise

Otez la branche d'estragon, et coulez la gelée pour remplir le pot en recouvrant l'oeuf

Ajoutez quelques fines herbes et une pointe d'asperges

Remettez au froid jusqu'à prise complète

C'est délicieux, bien frais, bien parfumé.

L'oeuf poché peut se "glisser" partout, et maintenant que je connais le secret, je ne vais pas me priver !