



BLETTES MULTICOLORES ET ASPERGES AUX ŒUFS DE HAUTE PROVENCE



LES INGREDIENTS

(Pour 6 personnes)

- 1 botte de blettes multicolores,
- 1 botte d'asperges,
- 2 gousses d'ail,
- 1/2 oignon,
- 1 branche de thym,
- Sauce tomate maison,
- Huile d'olive des Alpes de Haute Provence,
- 6 œufs des Alpes de Haute Provence,
- Fleurs et herbes fraîches,
- Sel et poivre.



LA PREPARATION

Séparer les feuilles des côtes et éplucher celle-ci.

Tailler les côtes en triangles ou en biseaux et les faire revenir à l'huile d'olive avec 1 demi oignon ciselé et 2 gousses d'ail hachées ainsi qu'une branche de thym.

Assaisonner et laisser cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement finir la cuisson à couvert pendant 10 minutes.

A part faite une sauce tomate bien réduite et corsée.

Faire suer dans une poêle les feuilles de blettes émincées à l'huile d'olive avec du sel et y ajouter 8 œufs battus afin de réaliser une omelette.

Faire cuire les asperges à l'eau, couper les en deux et faites les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Dresser la sauce tomate froide au fond de l'assiette déposer un morceau d'omelette et disposer harmonieusement les morceaux de blette et les asperges.

Décorer avec des fleurs et herbes fraîches.