

## Oeufs mollets sur toasts aux asperges de Jamie Olivier

Pour 4 personnes :

- 2 tomates bien mûres
- sel
- poivre
- huile d'olive
- 8 tranches de pancetta ou de bacon
- 4 gros oeufs bio
- 400 g d'asperges vertes
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 1 noix de beurre

Faire bouillir de l'eau et chauffer votre grill (qui peut-être remplacé par une poêle anti-adhésive chaude). Couper les tomates en deux, saler, poivrer, arroser d'un peu d'huile d'olive et les faire griller côté coupé vers le bas. Quand les tomates commencent à colorer, déposer les tranches de pancetta ou de bacon à leur côté. Lorsque celles-ci sont bien croustillantes, les retirer. Quelques minutes plus tard, ôter également les tomates, réserver.

Déposer délicatement les oeufs et les asperges dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 4 min. J'ai pour ma part coupé la base des asperges, je les ai épluchées et cuites à la vapeur. A l'eau je trouve que c'est moins évident, la pointe s'abîme souvent dans mon cas.

Selon la taille des asperges, vous pourrez également les sortir un peu plus tôt ; à vous de voir.

Faire frire les tranches de pain et les déposer sur 4 assiettes. Egoutter les asperges et l'oeuf. Dans un bol, mélanger les asperges avec le beurre. Peler les oeufs mollets. Poser et élaer légèrement les tomates sur les tranches de pain, puis répartir les asperges dessus. Poser ensuite les tranches de pancetta ou bacon et délicatement, les oeufs mollets. Avec la pointe d'un couteau, inciser les oeufs pour laisser le jaune s'écouler lentement sur les asperges et le pain. Finir par un petit trait d'huile d'olive et passer à table sans attendre !

