

# Asperges panées au parmesan



## Entrées

### .Ingrédients pour 4 personnes

- 24 grosses asperges vertes
- 2 oeufs
- 80 g de chapelure
- 80 g de parmesan râpé
- 60 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- Gros sel
- Coulis de poivron:
- 1 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'espelette
- sel

### Préparation

1. Pour le coulis de poivron:
2. Préchauffez le four à 200 °C (th.7).
3. Déposez le poivron dans un plat, arrosez-le d'huile d'olive. Enfourez et cuisez 20 minutes jusqu'à ce que la peau brunisse. Laissez-le refroidir couvert d'un linge propre. Epépinez-le et pelez-le.

- 4. Epluchez, lavez et dégermez l'ail. Réunissez l'ail, le reste d'huile d'olive et le poivron dans le bol d'un mixeur. Mixez. Assaisonnez et maintenez au chaud. Pelez les asperges à l'aide d'un économe (sur 5 centimètres de la tige vers la pointe).**
- 5. Coupez la tige de manière à obtenir des asperges de même taille. Lavez-les et ficeliez-les en botte. Portez de l'eau bouillante salée au gros sel à ébullition, plongez-y les asperges 4 à 5 minutes.**
- 6. Rafraichissez-les dans une eau glacée. Egouttez-les. Cassez et déposez les oeufs dans une assiette creuse, battez-les en omelette.**
- 7. Dans une autre assiette, mélangez la chapelure et le parmesan. Assaisonnez.**
- 8. Roulez les asperges dans les oeufs battus puis dans le mélange ci-dessus, réitérez l'opération encore une fois.**
- 9. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre, déposez et faites-y cuire les asperges 5 minutes (retournez-les régulièrement afin de dorer l'ensemble de la surface).**
- 10. Déposez-les sur du papier absorbant. Répartissez les asperges dans 4 assiettes, dégustez-les accompagnées du coulis de poivron.**