

## ASPERGES

### *en vinaigrette*

4 portions

2	bottes d'asperges, parées	2
2	œufs durs, hachés	2
5 ml	moutarde forte	1 c. à thé
60 ml	vinaigre de vin à l'ail PASTENE	4 c. à s.
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
4	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, hachés	4
150 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	$\frac{2}{3}$ tasse
75 ml	piments rôtis PASTENE, hachés	$\frac{1}{3}$ tasse
50 ml	fromage parmesan italien PASTENE fraîchement râpé	$\frac{1}{4}$ tasse
	sel et poivre	

- Faire cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les refroidir sous l'eau froide, les égoutter et les disposer dans un plat de service.
- Dans un bol de taille moyenne, mélanger les œufs, la moutarde, le vinaigre, le persil et les anchois. Incorporer l'huile d'olive en un mince filet, en fouettant sans cesse. Saler et poivrer au goût et verser sur les asperges.
- Garnir de piments et parsemer de fromage avant de servir.

