**Asperges à l'ail des ours**

**asperges blanches
œufs
saumon fumé
oignons
ciboulette
ail des ours**

**crevettes de la mer du Nord
hollandaise
pommes de terre
beurre
huile d'olive
noix de muscade
poivre et sel
crème**

Épluchez soigneusement les asperges pour enlever les fibres dures. Faites-les cuire à la vapeur pendant 10 à 15 minutes, selon la quantité et l'épaisseur des asperges. Mettez-les au chaud jusqu'au dressage de l'assiette.

Faites bouillir quelques œufs, laissez-les refroidir et coupez-les en morceaux. Hachez quelques tiges de ciboulette. Coupez un oignon ou une échalote.

Faites une purée de pommes de terre. Faites bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Écrasez-les et ajoutez de la crème, du beurre et un jaune d'œuf. Mettez le mixeur manuel dans le pot de cuisson et réduisez en purée. Assaisonnez avec la noix de muscade, le poivre et le sel.

Hachez les feuilles d'ail des ours. Gardez-en quelques-uns et faites-les frire dans un peu d'huile d'olive dans une poêle. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Pochez un œuf par personne. Préparez une sauce hollandaise.

**Dans l'assiette**. Chauffez les assiettes avant de les utiliser. Placez 5 à 6 asperges par assiette. Habillez les autres ingrédients comme vous le souhaitez : la hollandaise, le saumon fumé, les œufs pochés, les oignons hachés, la purée de pommes de terre, les crevettes grises, la ciboulette hachée, l'ail des ours ciselé et frit.