**Purée d’asperges avec asperges gratinées**

**asperges vertes
parmesan
vin blanc
vinaigre balsamique blanc
crème
sel et poivre
citron
asperges blanches
beurre
pancetta
jambon cuit
œufs
persil
vinaigre**

Faites cuire les asperges vertes à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coupez les pointes et rangez-les au chaud. Réduisez en purée les tiges d'asperges vertes avec du parmesan râpé, un peu de vin blanc, du vinaigre balsamique blanc et une bonne dose de crème. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Faites cuire les asperges blanches à la vapeur à mi-cuisson. Faites-les frire dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils se colorent. Laissez-les refroidir un peu.

Faire frire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, séchez-la avec du papier absorbant et émiettez-la.

Assaisonnez les asperges frites avec du sel et du poivre et enveloppez chacune d'elles dans une tranche de jambon cuit. Placez-les dans un plat à four graissé et râpez du parmesan sur le jambon. Parsemer de pancetta émiettée. Mettez le plat dans un four préchauffé à 185°C pendant une dizaine de minutes, puis sous le grill pendant quelques minutes.

Faites pocher les œufs pendant 5 minutes dans de l'eau non bouillante mélangée à du vinaigre. Ciselez le persil. Préparez une sauce hollandaise.

**Dans l'assiette** : deux rouleaux d'asperges, une boule de purée d'asperges vertes surmontée d'un œuf poché. Terminez avec quelques cuillères de hollandaise, du persil ciselé, les pointes des asperges vertes et une tranche de citron.