



Oufs

Oeufs brouillés aux asperges



35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

356

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les oeufs brouillés aux asperges

12 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

3 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**

50 g **Beurre**

20 **Pointe(s) d'asperge**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des pointes d'asperges

- 1 Plonger les pointes d'asperges dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 Les faire cuire pendant 5 minutes puis les égoutter. Réserver.

Étape 2

Cuisson des oeufs

- 1 Dans un saladier, battre les oeufs, la crème, sel et poivre.
- 2 Cuire les oeufs brouillés au bain-marie en remuant sans arrêt la préparation.
- 3 Les oeufs brouillés doivent cuire lentement sans cesser de mélanger pour obtenir une texture bien moelleuse.
- 4 Lorsque le mélange a pris une consistance onctueuse, retirer du feu et ajouter le beurre. Bien remuer pour le faire fondre.
- 5 Verser les oeufs brouillés dans les assiettes et déposer les pointes d'asperge dessus. Servir sans attendre.