Œufs

Oeufs brouillés aux asperges

35 min	20 min	15 min	0	356
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**