

Œufs brouillés aux asperges et fines herbes



🍴 2 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 8m

🥚 œufs 🥛 lait

Œufs brouillés onctueux aux asperges en boîte et fines herbes (persil, ciboulette, estragon), cuits sur feu très doux. Servir avec des copeaux de parmesan.

France

INGRÉDIENTS

☐ asperges	1 petite boîte	☐ gruyère râpé	
☐ œufs	4	☐ crème fraîche	1 brique
☐ persil		☐ sel	
☐ ciboulette		☐ poivre	
☐ estragon, <i>finement ciselés</i>		☐ beurre	1 noisette

PRÉPARATION

Accompagner de copeaux de parmesan et d'un verre de Brouilly.

1. Égoutter les *asperges* sur du papier absorbant et les couper en deux.
2. Battre les *œufs* avec le *persil*, la *ciboulette* et l'*estragon*, le *gruyère râpé*, la *crème fraîche*, le *sel* et le *poivre*. Ajouter les asperges et remuer délicatement.
3. Faire fondre doucement le *beurre* dans une *poêle*. Verser délicatement la préparation et cuire sur feu très doux en remuant sans arrêt avec une spatule en bois, en soulevant les œufs pour les aérer, jusqu'à la consistance voulue. Servir aussitôt.