

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min



6 oeufs



5cl de crème fraîche



50g de beurre



300g pointes asperges



Sel de Guérande



Poivre ou coriandre



Noix muscade



Persil

Préparation

1. Préparez vos pointes d'asperges. Si en boîte, bien les rincer.
2. Cassez les œufs dans une jatte.
3. Salez et poivrez, râpez un peu de muscade.
4. Battre les œufs avec la crème fraîche.
5. Couper la moitié du beurre et en faire des dés. Réservez.
6. Dans une poêle à fond épais, mettre l'autre moitié du beurre, le faire fondre.
7. A feu très doux, verser la préparation œufs & crème.
8. Remuez en permanence, en raclant bien le fond de la poêle. Il ne faut pas que cela colle.
9. Sortez la poêle du feu et rajoutez les morceaux de beurre, en plusieurs fois.
10. Gardez 2 ou 3 morceaux de beurre pour la fin en #13
11. Remettre sur le feu et continuez de remuer.
12. Lorsque les œufs ont une consistance onctueuse, rajoutez les pointes d'asperges.
13. Retirez la poêle du feu et rajoutez le reste du beurre.
14. Remuez. Rajoutez quelques feuilles de persil sur le dessus de la poêle.
15. Servez aussitôt.

* * * 17 décembre 2019 * * *