

## Oeufs brouillés aux asperges et aux fines herbes



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 8 mn

*Accompagnez de copeaux de parmesan et d'un verre de Brouilly.*

### Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 boîte d'asperges - de taille petite
- gruyère - râpé
- 1 brique de crème fraîche
- 1 noisette de beurre
- persil
- ciboulette
- estragon
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Égouttez et posez les asperges sur du papier absorbant. Coupez-les en deux.
- 2 Dans un saladier, battez les oeufs avec les herbes finement ciselées, le fromage râpé, la crème, le sel et le poivre.
- 3 Ajoutez les asperges et remuez délicatement.
- 4 Laissez fondre doucement le beurre dans une poêle. Versez délicatement la préparation et commencez la cuisson des oeufs sur feu très doux. Remuez sans arrêt avec une spatule en bois en soulevant les oeufs pour bien les aérer. Continuez jusqu'à ce que les oeufs aient pris la consistance voulue. Servez de suite !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

