

Oeufs brouillés cuits crémeux aux pointes d'asperges vertes



Ingrédient pour 2 personnes :

- - 8 œufs entiers extra-frais
- - 150g de Beurre doux
- - 2 belles pièces d'Asperges vertes
- - Fleur de sel
- - Piment d'Espelette
- - Garniture diverses (Voir l'Astuce Du Chef)

Le déroulement :

Casser les œufs dans un saladier et les mélanger doucement sans qu'ils deviennent mousseux et y ajouter de la fleur de sel puis les cuisiner dans une casserole avec une partie du beurre fondu.

Fouetter doucement les œufs à feu doux jusqu'au trois quarts de la cuisson et hors du feu y ajouter le reste du beurre froid pour arrêter la cuisson des œufs et les rendre crémeux.

Tailler les asperges vertes en 2 dans la longueur après avoir retiré le bois (la partie du bas) puis tailler les 2 parties en biseaux et les plonger 4 minutes dans de l'eau bouillante puis les refroidir directement.

Le dressage :

Dresser les œufs brouillés dans une assiette creuse et y déposer les asperges vertes réchauffées par-dessus.

L'Astuce Du Chef :

Baveux, médium, bien cuits, il existe aussi des cuissons pour les œufs et aucune façon de les préparer est moins bonne qu'une autre.

Toutes les garnitures sont bonnes dans un œuf brouillé :

- - Le saumon fumé ou Gravlax
 - - Le jambon ou le Bacon
 - - Le fromage ou les fines herbes
 - - Les champignons ou autres
- Le secret pour des œufs brouillés réussis est de les faire comme on les aime !!!



■ Chef Gilbert Benhouda - restaurant Saprستي
@PhilippeSchaff