



Les œufs brouillés cuits crémeux aux pointes d'asperges vertes
Une recette de Gilbert Benhouda, chef du restaurant Saprissi à Rueil-Malmaison

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

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

1. 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.
2. 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.

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

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 : du saumon fumé ou Gravlax, du jambon ou du bacon, du fromage ou des fines herbes, des champignons ou autres.

Le secret pour des œufs brouillés réussis est de les faire comme on les aime !!!