



Le plaisir des saveurs

Asperges au Prestige de Bruges et au beurre Bruges



Ingredienten:

- 200 g de Prestige de Bruges
- 1 kg d'asperges
- 250 g de beurre Bruges
- Poivre et sel
- 200 g de mie de pain

Préparation:

Épluchez les asperges et cuisez-les al dente.

Clarifiez le beurre et assaisonnez de poivre et sel.

Râpez finement le Prestige de Bruges. Mélangez le fromage et la mie de pain et assaisonnez de poivre et sel.

Répartissez le tout sur une feuille de silicone et faites sécher quelques minutes au four préchauffé à 200 °C (air pulsé).

Faites cuire les œufs à la coque (5 min).

Disposez les asperges sur une assiette. Recouvrez-les de beurre, d'œufs et de mie de pain. Bon appétit !

- 👤 4 personen
- 🕒 25 min
- 🍽️ Entrée
- ★ 1.5