

Asperges au fromage Brugge Prestige et au beurre Brugge

Ingredientien:

- 200 g de fromage Brugge Prestige
- 1 kg d'asperges
- 250 g de beurre Brugge
- 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 fromage Brugge Prestige. 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

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/asperges-au-fromage-brugge-prestige-et-au-beurre-brugge>