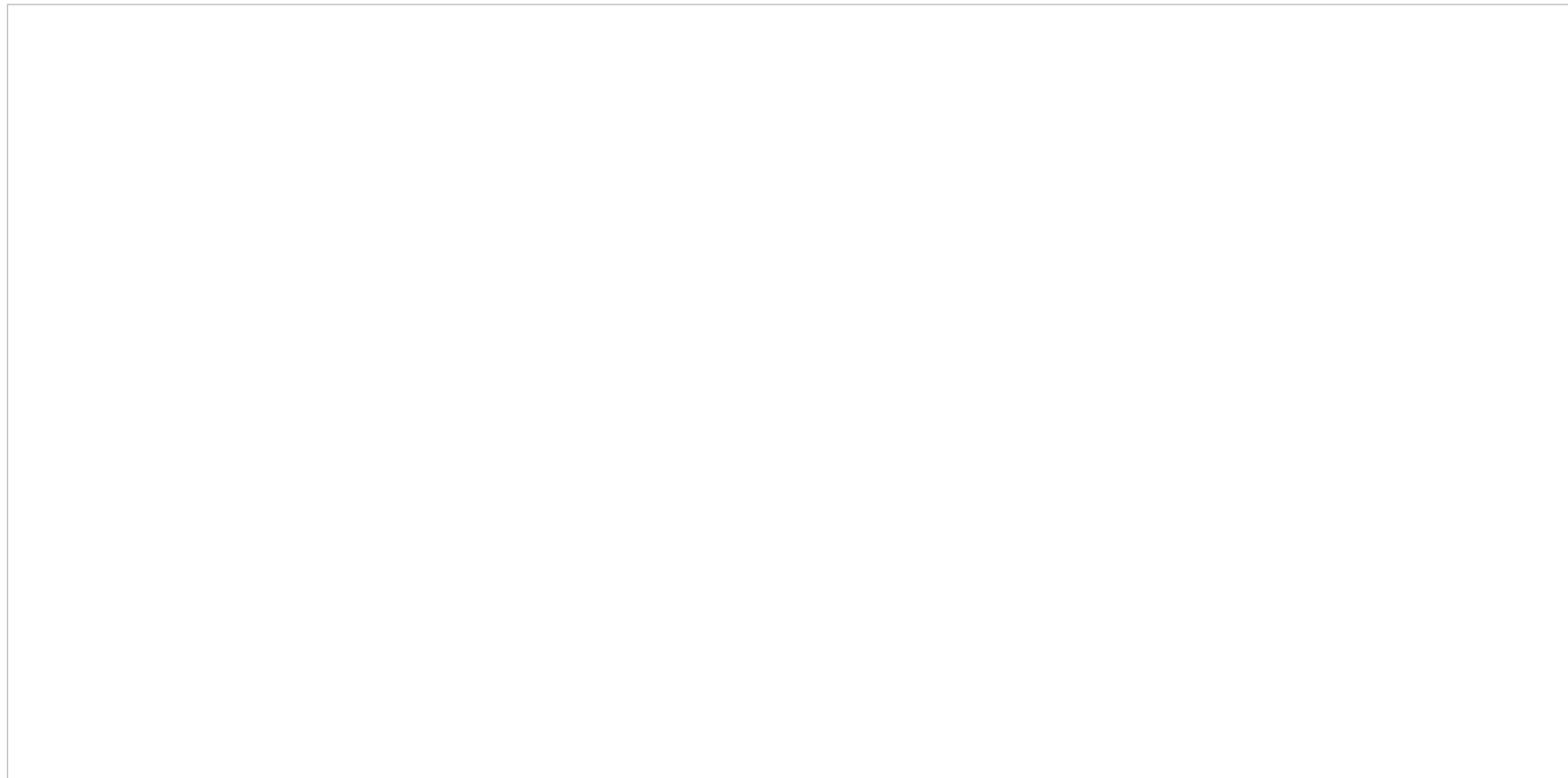


Pistolet au Brugge d'Or, oeuf mimosa et asperges



Ingredientien:

- 2 asperges
- 1 oeuf
- 1 c à c de mayonnaise
- 1 c à c de moutarde fine
- 1 c à c de jus de citron
- quelques brins de ciboulette
- poivre et sel
- 1 pistolet blanc
- ½ tranche de Brugge d'Or, sans croûte
- ½ tranche de jambon à l'os

Préparation:

- Epluchez les asperges et coupez la partie dure du pied.
- Faites bouillir une casserole d'eau légèrement salée. Faites-y cuire l'oeuf dur (10 minutes). Pendant les 4 dernières minutes, ajoutez les asperges à l'eau de cuisson (ou utilisez des asperges en bocal). Egouttez et rafraîchissez sous l'eau froide.
- Pelez l'oeuf et écrasez-le bien. Coupez les asperges dans leur longueur puis encore en deux de façon à obtenir 8 morceaux. Séchez-les bien.
- Délayez la mayonnaise avec la moutarde et le jus de citron. Hachez finement la ciboulette et ajoutez-la à la sauce. Ajoutez encore l'oeuf écrasé. Goûtez et assaisonnez selon votre goût.
- Coupez le pistolet en deux. Garnissez chaque moitié d'oeuf mimosa. Déposez une tranche de Brugge Jeune et de jambon à l'os. Décorez avec les asperges.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pistolet-au-brugge-dor-oeuf-mimosa-et-asperges>