

## Brouillade crémeuse aux asperges des bois



Pour deux personnes :

- 1 botte d'**asperges des bois** (environ 3 douzaines d'asperges)
- 4 gros **oeufs**
- 1 tige d'**aillet** (se présente comme de mini poireaux : saveur fine et délicate d'ail frais, en moins fort, vous en trouverez sans peine en cette saison)
- 1 dizaine de brins de **ciboulette** fraîche
- 2 cs de **crème fraîche épaisse** entière
- 30g de **beurre**
- 2 pincées de mélange **cinq baies** fraîchement moulu
- 1 pincée de **macis moulu** (à défaut, de la muscade)
- fleur de **sel**

**1.** Lavez délicatement les asperges sous l'eau courante. Détaillez l'aillet en fines rondelles.

**2.** Mélangez les oeufs, la ciboulette ciselée et la crème fraîche épaisse dans un bol, ajoutez une pincée de fleur de sel.

**3.** Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle assez grande, à feu très doux. Faites revenir l'aillet et les asperges pendant 3 minutes, toujours à feu doux (les asperges ne doivent pas colorer ;

dès qu'elles sont tendres, parsemez de fleur de sel et réservez au chaud (sur une assiette que vous glissez au four à 60° ; vous pouvez également les maintenir au chaud au micro-ondes, c'est plus simple - sur puissance minimale).

**4.** Faites fondre le reste de beurre à feu très doux et ajoutez les oeufs mélangés à la crème. Laissez cuire à tout petit feu tout en remuant avec une spatule en bois. Si vous sentez que la cuisson s'emballe et que les oeufs coagulent trop vite, retirez momentanément la poêle du feu sans cesser de remuer, puis reprenez la cuisson. Vous devez obtenir progressivement une consistance crémeuse, surtout pas un genre d'omelette toute sèche. Assaisonnez de poivre cinq baies, de macis moulu en fin de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement en sel.

**5.** Répartissez la brouillade d'oeufs dans des assiettes creuses et disposez par-dessus les asperges des bois. Savourez ce plat simple et raffiné avec du pain de campagne grillé.



<http://www.nataliakriskova.com/article-impressions-parisiennes-48534324.html>