

### OEUFS BROUILLES AUX ASPERGES VERTES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 10 mn

#### **Pour 4 personnes:**

4 oeufs

2 noix de beurre

5 petites asperges vertes (très fines)

2 petites échalotes nouvelles

1 c. à soupe de crème liquide

4 petites tartines

40 à 50 g de foie gras mi-cuit

Sel et poivre du moulin

Laver et parer les asperges, les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans se défaire. Egoutter, tailler en tout petits morceaux et réserver.

Laver les oeufs et les essuyer délicatement. Couper leur chapeau, les vider dans une casserole ou un récipient allant au bain-marie et laver l'intérieur des coquilles, les retourner sur un papier absorbant pour qu'elles finissent de sécher.

Dans une noix de beurre, faire fondre sans coloration l'échalote émincée très finement. Réserver.

Battre les oeufs, ajouter la noix de beurre restante et au bain-marie, fouetter en tournant sans cesse jusqu'à ce qu'ils commencent à épaissir.

Continuer en veillant à ce que le mélange reste crémeux. Hors du feu, ajouter les échalotes et les asperges, remuer, terminer avec la crème. Saler et poivrer au goût.

Remplir les coquilles avec la brouillade d'oeufs.

Griller le pain et le tartiner généreusement.