



## Brouillade aux Asperges Sauvages

Ingrédients (4 personnes) :

1 belle botte d'asperges sauvages

8 œufs

Huile d'olive

Ail

Persil frais

Sel

Poivre

Préparation :

Utilisez des asperges fraîchement cueillies et lavées. Coupez les extrémités tendres au couteau. Mettez une goutte d'huile d'olive dans une poêle frottée d'un peu d'ail. Laissez-les cuire pendant 5 minutes en remuant régulièrement. Laissez refroidir. Cassez et fouettez vos œufs avec du sel, du poivre et un peu de persil frais. Laissez "reposer". Versez ensuite les œufs sur les têtes d'asperges et remuez sans arrêt avec une cuillère en bois. Dès que la cuisson et la consistance désirées sont atteintes, servez !



**BALADE EN PAYS  
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://BALADEENPAYSCATALAN.FR/)

