



Sandwich grillé aux asperges et au fromage d'asperges



Ingrédients

- 0.5 Fromage d'asperges Henri Willig
- 2 tranches de pain (de campagne)
- 1 œuf dur
- 2 asperges vertes ou pointes d'asperges nettoyées

La préparation

Un déjeuner savoureux, élégant et facile ? Nous avons ce qu'il vous faut !

Faites frire ou griller vos asperges avec un peu d'huile à feu vif dans une poêle à frire ou une poêle à griller, 2 à 4 minutes suffisent.

Pendant ce temps, faites bouillir les œufs.

Préparez vos tranches de pain et tartinez généreusement 2 tranches avec le fromage d'asperges, puis posez les autres tranches de pain par-dessus.

Retirez les asperges de la poêle et faites frire les sandwiches dans la même poêle jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Retirez les sandwiches de la poêle, les placez sur une assiette et les garnissez d'asperges, d'œufs durs pelés et d'un peu de sel et de poivre.

Pour une explosion supplémentaire d'asperges et de fromage, râpez un peu de fromage supplémentaire sur le dessus et votre délicieux sandwich est prêt !