



Sandwich aux asperges et au fromage



Ingrédients

- 100 gramme Henri Willig Biscuit au fromage avec asperges
- 2 tranches de pain noir
- 1 œufs durs
- 2 asperges vertes ou pointes d'asperges nettoyées

Vous cherchez une option de déjeuner savoureuse et élégante ? Ne cherchez pas plus loin ! Notre recette de sandwich aux asperges est exactement ce qu'il vous faut. En quelques minutes seulement, vous obtiendrez un repas élégant et satisfaisant. Des asperges fraîchement grillées, du fromage d'asperges crémeux et des œufs écalés sont réunis entre deux tranches de pain pour une véritable explosion de goût. Rapide, facile et tellement délicieux ! Commençons rapidement et découvrons comment préparer ce sandwich super délicieux.

La préparation

- 1: 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.
- 2: Pendant ce temps, faire bouillir les œufs.
- 3: Préparez vos tranches de pain et tartinez généreusement 2 tranches avec le fromage d'asperges, puis recouvrez-les avec les autres tranches de pain.
- 4: Retirer les asperges de la poêle et faire frire les sandwiches dans la même poêle jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- 5: Retirer les rouleaux de la poêle, les placer sur une assiette et les garnir d'asperges, d'œufs durs pelés et d'un peu de sel et de poivre.
- 6: Pour une explosion d'asperges et de fromage, râpez un peu de fromage supplémentaire sur le dessus et votre sandwich super savoureux est prêt !

Le fromage d'asperges est un fromage saisonnier en édition limitée qui revient chaque printemps. **Pas de fromage d'asperges à la maison ? Pas de problème !** Il suffit de le remplacer par un fromage doux et naturel comme notre fromage de Jersey. En garnissant les sandwiches d'asperges frites, vous profiterez toujours de la délicieuse saveur des asperges combinée au caractère crémeux du fromage.

Quelle est la différence entre les asperges vertes et les asperges blanches ?

Les asperges vertes et les asperges blanches se distinguent par leur goût et leur texture, qui dépendent de la façon dont elles poussent. Les asperges blanches poussent sous terre et ont une saveur douce et délicate. L'asperge verte pousse au-dessus du sol, reçoit la lumière du soleil et a une saveur légèrement plus épicée et de noisette.

Vous préférez un sandwich aux asperges blanches ?

Bien sûr ! Garnissez un sandwich fraîchement cuit d'asperges blanches, d'un œuf dur, de tranches de jambon et d'une cuillerée de sauce au beurre crémeuse. Terminez par une pincée de noix de muscade pour obtenir la vraie saveur classique des asperges.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer un sandwich aux asperges ?

Ce sandwich aux asperges est la combinaison parfaite de saveur et de simplicité. Les asperges grillées et le fromage crémeux créent une explosion de saveur, tandis que la préparation est un jeu d'enfant. Essayez-le dès aujourd'hui et savourez ce délicieux déjeuner. Vous serez surpris par les saveurs qui s'unissent dans votre assiette !