



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

Méthode de préparation du sandwich aux asperges

Vous cherchez un déjeuner savoureux et élégant ? Ne cherchez pas plus loin ! Notre recette de délicieux sandwich aux asperges est exactement ce qu'il vous faut. En quelques minutes, 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 !

Prêt à préparer un ; sandwich aux asperges ?

Ce sandwich aux asperges est la combinaison parfaite de la saveur et de la 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 se mélangent dans votre assiette !