



BROUILLADE AUX ASPERGES ET BACON

Ingrédients (4 pers) :

12 tranches de bacon
12 asperges vertes
8 œufs

Beurre pour la casserole et la poêle
Sel, poivre

Instructions :

1. Dans un saladier, battre les œufs avec sel et poivre. Dans une grande casserole, faire fondre une noix de beurre et verser la préparation aux œufs, baisser sur feu doux. Remuez les œufs sans cesse jusqu'à ce qu'ils deviennent moelleux.
2. Faire bouillir un grand volume d'eau salée et y plonger les asperges. Les égoutter, couper les pointes et les réserver. Couper le reste en petites rondelles.
3. Dans une poêle, faire revenir le bacon coupé en morceau, réserver le bacon et rajouter du beurre dans la poêle et faire revenir les pointes d'asperges.
4. Lorsque les œufs sont cuits, rajouter le bacon et les rondelles d'asperges. Servez bien chaud avec les pointes d'asperges.