



Salade d'œufs au fromage d'asperges



Ingédients

- 4 œufs
- 100 gramme de fromage ricotta
- 50 gramme Henri Willig Biscuit au fromage avec asperges
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- sel
- brins de persil plat
- 10 feuilles de basilic frais

Crémeuse, fraîche et pleine de saveur, cette salade aux œufs est un véritable régal pour les papilles. Elle est composée d'œufs durs frais et du fromage à pâte brisée Henri Willig aux asperges. Parfaite pour tartiner un croissant ou un toast, ou pour agrémenter une salade. Cette recette est facile et rapide à préparer - idéale pour un déjeuner d'été ou comme dip avec votre snack préféré !

La préparation

- 1: Porter les œufs à ébullition et les laisser reposer pendant 10 minutes.
- 2: Éplucher et râper les œufs à l'aide d'une râpe à gros grains. Ajouter la ricotta, le curry et une pincée de sucre. Puis hacher finement le persil plat et le basilic. Enfin, râper le fromage biscuit Henri Willig aux asperges. Mélanger le tout.

Notre fromage d'asperges est un produit saisonnier et n'est donc pas disponible toute l'année.

Mais ne vous inquiétez pas : chez Henri Willig, vous trouverez toute l'année une riche gamme de fromages qui se marient parfaitement avec une salade d'œufs.

Que diriez-vous de notre [Henri Willig Koekaas Gouda Naturel](#) pour une saveur douce et crémeuse ? Ou un caractère plus puissant avec le [Gouda Bio Henri Willig Old](#) - épicé, salé et plein de saveur.

Du fromage de chèvre à la place de la ricotta ? Oui !

Vous voulez donner un petit plus à votre salade d'œufs ? Remplacez la ricotta par du fromage de chèvre doux. Vous y gagnerez en saveur, en onctuosité et en caractère. Le fromage de chèvre apporte une touche épicee et distincte qui se marie parfaitement avec la texture moelleuse de l'œuf.

Faites attention à quelques points :

- **Choisissez un fromage de chèvre à pâte molle** - il se mélange mieux aux œufs.
- **Goûtez entre les deux**: le fromage de chèvre a un goût prononcé, ajoutez-le donc petit à petit.
- **Trop épice ?** Pas de problème ! Mélangez votre salade avec un peu de yaourt ou de crème fraîche pour l'adoucir.

Notre conseil :

Ajoutez du miel, des noix et de la betterave pour une combinaison étonnamment luxueuse et légèrement sucrée. Délicieux à l'heure du déjeuner ou à l'apéritif !

Conseils de présentation et de variation :

- **Donnez du caractère à votre salade d'œufs** en y ajoutant de la ciboulette, des cornichons, des oignons perlés, des câpres, de la poudre de curry ou une pincée de paprika. Vous avez envie de quelque chose de spécial ? Un peu de moutarde ou un



filet d'huile de truffe apportent une touche surprenante !

- **Délicieuse avec une soupe :** la salade d'œufs est le complément idéal d'un bol de soupe chaud - essayez-la avec une [soupe d'asperges](#) classique pour un vrai favori saisonnier.
- **Sur un croissant :** Garnissez généreusement un croissant fraîchement cuit de salade aux œufs pour un petit-déjeuner luxueux ou un déjeuner savoureux. Simple, rapide et particulièrement savoureux.

Les [CookingQueens](#) aiment s'inspirer de nos fromages et ont créé cette recette savoureuse.