



## Sandwich aux asperges et au fromage



### Ingrédients

- 0.5 gramme Henri Willig Biscuit au fromage avec fromage aux asperges
- 2 tranches de pain noir
- 1 œuf dur
- 2 asperges vertes ou pointes d'asperges nettoyées

Vous cherchez une option de déjeuner savoureuse et élégante ? Ne cherchez pas plus loin ! En quelques minutes, vous pouvez servir un sandwich aux asperges élégant et délicieux. La combinaison d'asperges fraîches, de fromage d'asperges crémeux, d'œufs et de pain est une véritable explosion de goût. Rapide, facile et tellement 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 sandwichs 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 !

## 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.

### Sandwich aux asperges blanches ?

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.