The right cheese is quickly selected.
Published on *Bruges cheese* (https://www.bruggecheese.com)

Asparagus with Brugge Prestige and Brugge butter

Ingredienten:

- 200 g de Prestige de Bruges
- 1 kg d'asperges
- 250 g de beurre Bruges
- Poivre et sel
- 200 g de mie de pain

Preparation:

Épluchez les asperges et cuisez-les al dente.

Clarifiez le beurre et assaisonnez de poivre et sel.

Râpez finement le Prestige de Bruges. Mélangez le fromage et la mie de pain et assaisonnez de poivre et sel.

Répartissez le tout sur une feuille de silicone et faites sécher quelques minutes au four préchauffé à 200 °C (air pulsé).

Faites cuire les œufs à la coque (5 min).

Disposez les asperges sur une assiette. Recouvrez-les de beurre, d'œufs et de mie de pain. Bon appétit !

4 personen
25 min
Starter
1.5

Source URL: https://www.bruggecheese.com/recipes/asparagus-brugge-prestige-and-brugge-butter