



Plats d'accompagnement

## **Mini-pâtisserie feuilletée avec œufs brouillés et duo d'asperges**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 vidés en pâte feuilletée  
4 asperges vertes  
4 asperges blanches  
1 tiret de crème  
4 scampi's  
8 œufs  
1 poignée de ciboulette (hachée finement)  
beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Fais cuire les mini-pâtes feuilletées selon les instructions de l'emballage.

Épluche les asperges et fais-les blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Coupe-les ensuite en morceaux.

Fais revenir les morceaux d'asperges dans du beurre et assaisonne avec du sel et du poivre. Garde quelques morceaux d'asperges pour la garniture.

Dans la même poêle, fais cuire les gambas et mets-les de côté.

Bats les œufs et ajoute la crème. Assaisonne avec du sel et du poivre.

Cuire le mélange dans une poêle à feu doux, en remuant régulièrement. Ajoute les morceaux d'asperges juste avant que l'œuf ne soit cuit.

Répartis le mélange sur les mini-pâtes feuilletées et termine avec un morceau d'asperge, les gambas et de la ciboulette finement hachée.

