



Simple, Facile, mais tellement bon

Pour 4 personnes:

- 1 brocoli
- 1 botte d'asperges vertes
- 8 oeufs
- 3 cas de crème fraîche
- 2 cas de ciboulette
- 4 cas d'emmental râpé
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Cuire le brocoli en fleurettes et les asperges au four vapeur 6 mn

Faire une omelette à l'emmenthal, ajoutez la ciboulette et coupez à l'emporte pièce 3 carrés

Dans une casserole, chauffez la crème et l'ail hachée et faire revenir le brocoli et les asperges jusqu'a ce que tout soit bien imbibé

Montez le mille-feuilles en alternant l'omelette avec les légumes



Imprimer la recette