

# UN SANDWICH EXPLOSIF!

---

Que se passe-t-il lorsque l'on met de l'œuf et des asperges entre deux tranches de pain? Une véritable explosion de saveurs! Agrémenté de la mayo THOMY, ce sandwich fera saliver les gourmets qui n'en croiront pas leurs papilles!

## Ingédients

- 4 tranches de pain complet
- 4 œufs
- Herbes fraîches (p. ex. aneth, cresson)
- 4 radis
- 8 tiges d'asperges vertes
- Sel et poivre du moulin
- Mayo THOMY à la française ou à l'huile de chanvre ou à l'huile d'avocat



20 minutes



2 personnes

## C'est parti

1. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs. Laver les radis et les couper en fines rondelles.
2. Nettoyer les asperges et couper les extrémités inférieures et ligneuses. Blanchir brièvement les asperges et les rincer à l'eau froide.
3. Peler et hacher grossièrement les œufs. Couper les asperges en petits morceaux. Assaisonner le tout avec du sel et du poivre. Tartiner les tranches de pain avec de la mayo THOMY.
4. Répartir les œufs, les radis, les asperges et les herbes sur les tranches de pain et les replier en sandwich.

Ton sandwich aux asperges et aux œufs a eu plus de succès que la dernière soirée du Nouvel An? Alors poste une photo de ta préparation avec #LOVEthomy sur Facebook ou Instagram.

