

Œufs brouillés

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ bol
- ❖ fourchette
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ grille-pain

Ingrédients :

- ❖ 2 oeufs
- ❖ 15 ml de ciboulette coupée finement
- ❖ 30 ml de poivron rouge en petits dés
- ❖ 5 ml de beurre ou margarine
- ❖ 15 ml de crème 15%.
- ❖ 1 tranche de pain grillé
- ❖ au goût sel, poivre

Méthode :

Battre les œufs

Casser les œufs dans un bol. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les œufs moussent. Ajouter la ciboulette et le poivron. Assaisonner.

Cuire les œufs

Chauffer le beurre dans une petite casserole. Dès qu'il est fondu, bien le répandre dans le fond de la casserole, puis verser les œufs battus. Cuire à feu moyen tout en mélangeant au fouet. Ôter du feu dès que les œufs sont cuits. Ajouter la crème aussitôt. Continuer à mélanger.

Épisode 55 – Oeufs en tous genres

Dresser les œufs brouillés

Déposer les œufs au centre d'un bol et agrémenter de pain grillé coupé en triangle.

Variante : On peut ajouter aux oeufs du fromage râpé, du jambon haché, des crevettes, des fines herbes, etc.