ŒUFS BROUILLéS



Battez les œufs légèrement. Dans une poêle à feu doux avec du beurre, versez les œufs et remuez constamment avec une spatule. Retirez du feu quand ils sont encore crémeux — la chaleur résiduelle finit la cuisson.

Infos

- **Temps de préparation**: 2 mins
- **Temps de cuisson**: 5 mins
- **Portions**: 2 personnes

Ingredients

- 6 oeufs
- 20g de beurre
- Ciboulette ciselée
- Sel, poivre
- Pain toasté pour servir

Préparation

Etape 1
Battez les oeufs. Faites fondre le beurre à feu doux. Versez les oeufs et remuez constamment avec une spatule. Retirez du feu quand encore crémeux.

Etape 2
Parsemez de ciboulette et servez sur du pain toasté.