

Oeufs brouillés

Pour 1 personne :

- 2 oeufs
- 15 g de beurre
- Sel, poivre
- 2 Càs de crème fraîche

1. Casser les oeufs dans une casserole à fond épais. Saler, poivrer.
2. Mélanger rapidement à la fourchette
3. Ajouter le beurre et cuire à feu doux.
4. En fin de cuisson, rajouter la crème fraîche pour stopper la cuisson.
5. Manger rapidement.