

Oeufs brouillés à la Glaronnaise au Schabzieger et au Sbrinz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

80 g [Sbrinz](#)

10 g [Schabzieger](#)

60 g beurre

8 oeufs

4 tranches de pain de mie

sel, poivre

Préparation

Ecroûtez et découpez les tranches de pain de mie en deux triangles. Dorez-les au beurre. Mettez en réserve au chaud. Râpez le **sbrinz** et le schabzieger en poudre. Dans une casserole, fondez le beurre, cassez les oeufs, versez en pluie les fromages râpés mélangés. Salez, poivrez. Remuez constamment à la spatule jusqu'à ce que les oeufs aient atteint une consistance crémeuse. N'attendez pas qu'ils soient pris. Versez dans le plat de service. Disposez les demi-tranches de pain tout autour. Chaque convive en prend deux et dépose ses oeufs dessus. Si le service est assuré, il faut que les croûtons frits soient disposés au fond des assiettes, et les oeufs déposés dessus.