

Oeufs brouillés à l'Anglaise – au Chester



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

80 g [Chester](#) râpé
50 g crème
50 g beurre
5 g worcestershire sauce
8 oeufs
2 tranches de pain de mie
sel, poivre

Préparation

Divisez en triangles les tranches de pain de mie. Poêlez-les au beurre. Battez les oeufs. Ajoutez la crème et le fromage. Assaisonnez au goût. Dans une casserole au bain-marie ou à feu doux, remuez à la mouvette de bois jusqu'à la prise aux 2/3, les oeufs continueront de coaguler. Versez sur le plat de service au fond duquel les demi-tranches de pain rôti seront posées. Servez sans tarder.