

# Oeufs brouillés à l'Etivaz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

100 g fromage râpé ([Etivaz](#))

60 g beurre

8 oeufs

4 tranches de pain de mie

sel, poivre

## Préparation

Ecroûtez et divisez les tranches de pain de mie en deux triangles. Faites-les frire au beurre. Dans un poêlon, en fonte de préférence, pour éviter les points chauds où l'oeuf risque d'attacher, déposez le beurre et cassez les oeufs. A feu très doux, la mouvette ou la spatule en main, remuez vigoureusement pour bien mélanger. Ajoutez alors le **fromage Etivaz** râpé en pluie. Salez, poivrez. Continuez de remuer vivement pour bien lier l'ensemble. Avant la fin de la prise, tirez hors du feu. Rangez rapidement les croûtons frits dans les assiettes. Versez les oeufs brouillés. Poudrez la surface avec une pincée de fromage râpé.