

Oeufs brouillés au Broccio



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

8 oeufs

1 [Broccio](#)

1/2 botte de fines herbes

3 cuillères à soupe de crème liquide

1 cuillère à café de beurre

Sel et poivre

Préparation

Lavez, égouttez et ciselez les fines herbes. Dans un saladier, cassez les oeufs, mélangez le broccio écrasé, salez et poivrez. Dans une casserole anti-adhésive, faites fondre le beurre et versez les oeufs au Broccio.

Faites cuire sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet à main. Lorsque les oeufs commencent à coaguler, ajoutez les fines herbes, remuez, faites cuire encore quelques instants et arrêtez la cuisson.

Versez la crème liquide et servez immédiatement.