

# Oeufs poêlés à la Mozzarella



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

150 g [Mozzarella di bufala Campana](#)

30 g [Parmesan](#)

50 g beurre

8 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Emincez la Mozzarella, déposez-la dans la poêle avec 25 g de beurre. Fondez le fromage à feu doux avec sel et poivre. Cuisez les oeufs au plat assez liquides. Versez la fondue de Mozzarella autour des jaunes. Mélangez-la délicatement aux blancs sans casser les jaunes. Semez le Parmesan râpé à la surface.