



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Oeufs brouillés inspirés de Gordon Ramsay .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 tranche de pain de mie aux céréales
- 2 gros oeufs
- 20 g de beurre environ
- Sel, poivre, ciboulette

- Casser les oeufs dans une casserole, ajouter le beurre, mélanger à l'aide d'une maryse
- Mettre la casserole sur le feu, à température moyenne
- Continuer de toujours remuer sans oublier les bords de la casserole
- Lorsque cela commence à coaguler, retirer du feu en continuant de brasser
- Remettre sur le feu quelques instants puis retirer encore du feu
- Procéder ainsi jusqu'à ce que la consistance convienne et soit homogène
- Ajouter la crème fraîche ainsi que la ciboulette ciselée. Saler, poivrer
- Terminer la cuisson en remuant encore quelques minutes
- Répartir sur une tartine de pain légèrement grillée

Astuces : Ne saler que lorsque les oeufs brouillés sont prêts à être servis. Si l'on sale en début de réalisation, le sel va rendre les oeufs trop liquides. Ajouter le beurre dès le début afin de créer une texture veloutée. Ne pas laisser constamment la casserole sur le feu, mais la retirer à deux ou trois reprises en continuant le brouillage à la maryse. Accompagner de champignons poêlés, de bûches de chèvre légèrement cuits

