

ŒUFS BROUILLÉS

Novembre 2008 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 60 g de beurre (20 + 40)
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Bol, Jatte

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (soit 0,48 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau remplie à 1/3 de la hauteur. Casser les œufs un par un dans un bol puis les placer dans une jatte, les battre avec une fourchette sans trop insister, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et bien mélanger. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole plus petite que la première, verser la préparation aux œufs. Placer cette casserole dans la précédente de façon à former un bain-marie, tourner sans cesse avec une cuillère en bois, ajouter le reste du beurre froid coupé en dés. Cuire environ 8 minutes, la préparation ne doit pas être trop cuite et rester crémeuse. Servir aussitôt.

i Il est possible de chauffer directement sans bain-marie, mais les **œufs brouillés** seront moins onctueux. On peut les consommer nature ou ajouter comme pour les omelettes une garniture : champignons, fromages, crevettes, foies de volailles, asperges, herbes aromatiques, tomates, ...

Boisson :

Un Savennières servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.