

Oeufs brouillés aux champignons frais



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

C'est vraiment bon, en entrée, accompagné de petites tranches de pain grillées ou de mouillettes pour se mettre en appétit.

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 6 oeufs
- 100 g de champignons de paris - étuvés avec 20 g de beurre, 1 gousse d'ail, 1 pincée de noix de muscade râpée, le tout pendant 10 minutes
- 40 g de beurre
- 1 cs de crème fraîche - ou de lait
- 1 cs d'eau
- ciboulette
- sel
- persil
- poivre

Préparation

- 1 Battez les oeufs en omelette avec l'eau.
- 2 Mettez dans une casserole les oeufs battus et la moitié du beurre. Faites cuire 10 à 15 minutes en remuant sans cesse lentement. Quand les oeufs sont devenus crémeux (avant la cuisson complète), retirez-les du feu, puis ajoutez le reste de beurre, le lait et les fines herbes ciselées. Salez, poivrez.
- 3 Incorporez la préparation aux champignons et servez de suite !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

