

## Oeufs brouillés aux légumes



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Avec les bons et nouveaux légumes de saison, c'est un plat simple mais délicieux.*

### Ingrédients

- 4 oeufs
- 2 petits oignons nouveaux
- 1 petit poivron vert
- 2 tomates émondées
- 2 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- piment d'espelette

### Préparation

- 1 Couper les oignons et les légumes en petites lanières.
- 2 Les faire suer dans l'huile d'olive, saler, poivrer.
- 3 Puis mettre les oeufs un à un, en brouillant avec une fourchette.
- 4 Ajouter selon votre gout du piment d'espelette.
- 5 Cuire les oeufs plus ou moins selon le goût de chacun.
- 6 Servir avec une salade.

Proposé par



**marieclo**

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

