

## Œufs brouillés au saumon fumé



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Une recette vite faite pour un petit repas du soir. A servir avec un bon pain gris et un verre de vin.*

### Ingrédients

- 6 œufs
- 6 tranches de saumon fumé
- ciboulette
- persil
- sel
- poivre
- 1 noix de beurre

### Préparation

- 1 Dans une poêle, je fais fondre le beurre.
- 2 Je cuis mes œufs sur feu doux tout en mélangeant avec une cuillère en bois pour qu'ils restent moelleux. J'assaisonne de sel, de poivre et parseme de ciboulette.
- 3 Sur l'assiette, je dépose les tranches de saumon puis les œufs brouillés.
- 4 J'accompagne le tout d'une bonne salade et d'une vinaigrette (huile, moutarde, vinaigre, persil).
- 5 C'est ma façon de faire ce plat. Je le préfère aux lamelles de saumon ajoutés aux œufs !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

