

## Risotto aux oeufs brouillés



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*L'oeuf, aliment riche en protéines, dépanne bien et se prête en un tour de main...*

### Ingrédients

- 300 g de riz
- 6 oeufs
- 50 g de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 50 g de fromage râpé
- bouillon (2 fois le volume du riz)
- 0,5 l de sauce tomate

### Préparation

- 1 Préparez votre bouillon. Pelez, lavez et hachez l'oignon. Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon haché et le riz. Mélangez soigneusement sur feu doux jusqu'à ce que le riz devienne translucide.
- 2 Versez, alors, le bouillon et la sauce tomate. Mélangez bien. Couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
- 3 Au bout de ce temps, ajoutez le fromage râpé et remuez une dernière fois.
- 4 Pendant ce temps, préparez un bain marie. Cassez les oeufs dans un saladier sans les battre. Faites chauffer les oeufs au bain marie en les tournant sans arrêt à la cuillère en bois. Les oeufs doivent rester très crémeux!
- 5 Dès qu'ils commencent à épaissir ajoutez la crème fraîche. Salez, poivrez.
- 6 Dressez votre riz sur un plat en forme de couronne. Versez les oeufs brouillés au centre et servez aussitôt. Bon appétit!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

