

BROUILLADE D'ŒUFS A LA VERDURE

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse et un plat creux

Ingrédients :

8 œufs
Fanes de radis
Vert de blettes
1 bouquet de persil
1 pincée de piment d'Espelette
Sel, poivre et ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- 1 - Laver et nettoyer les fanes de radis, effeuiller le persil et le ciseler.
- 2 - Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez du poivre, du sel et du piment d'espelette.
- 3 - Dans une sauteuse, faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec de l'ail et faire suer les fanes et le persil, environ 5 minutes.
- 4 - Verser les œufs et cuire en remuant avec une spatule.
- 5 - Lorsque les œufs sont cuits et encore moelleux, verser cette brouillade dans un plat creux.

Suggestion : Cette brouillade se déguste aussi bien froide que chaude, se transporte facilement et est extrêmement aisée à préparer. Vous pouvez utiliser toutes les légumes que vous avez sous la main, pleines de saveur du printemps.