

BROUILLADE D'ŒUFS AUX AROMATES

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

6 min

Personnes

4

Ingrédients

6 œufs bio
2 gousses d'ail
3 brins de persil frais
1 brin d'oignons pays
2 cuillères à soupe de crème liquide
Feuilles de moringa
25g de beurre doux
1 pincée de piment de Cayenne
1 pincée de cumin
Poivre 5 baies
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

Laver et nettoyer l'oignon pays, effeuiller le persil.
Ciseler le tout.
Eplucher, dégermer et écraser les gousses d'ail.
Casser les œufs dans un saladier, ajouter la crème, le poivre 5 baies, le cumin et le piment.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et le beurre. Faire suer l'oignon pays, l'ail et le persil environ 3 minutes. Verser les œufs et les cuire 3 à 5 minutes en remuant avec une spatule sans cesse.

En fin de cuisson servir les œufs moelleux et fondants sur des tranches de pain en les parsemant de moringa.

Environ **1,25€** PAR PERSONNE 