

# BROUILLADE D'ŒUFS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Décembre 2006 (Actualisé en septembre 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 6 œufs
- ★ 1 bocal de mélange forestier (1/2)
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 20 brins de ciboulette
- ★ 1 pincée de paprika
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Égouttoir, Jatte, Bol, Fouet, Poêle, Casserole

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,00 € (soit 0,50 € par personne)



## Recette :

Rincer et égoutter les champignons. Casser les œufs un par un dans un bol puis les placer dans une jatte avec la crème fraîche, saler, poivrer et battre au fouet 3 minutes. Ciseler finement la ciboulette. Faire réchauffer doucement les champignons 2 à 3 minutes dans une poêle avec le beurre, saler, poivrer.

Faire chauffer l'huile à feu doux dans une casserole, ajouter les œufs battus, les champignons et tourner continuellement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une consistance crémeuse. Incorporer la moitié de la ciboulette et bien mélanger. Verser dans un plat, parsemer avec la ciboulette restante et le paprika. Servir aussitôt.

## Boisson :

Un blanc sec de Jurançon servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.