

Oeufs brouillés champignons cookeo



Oeufs brouillés champignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

50 ml de lait

40 g de crème fraîche

200 g d'oignons

200 g de champignons de Paris

Huile d'olive

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Fonction dorer

Dans un saladier ou un bol cassez les œufs et mélangez avec le lait ,la crème fraîche . Salez et poivrez .

Versez de l'huile d'olive dans la cuve . Faites revenir les oignons et les champignons .

Quand les oignons et les champignons sont dorés versez la préparation dans la cuve . Mélangez jusqu'à ce que les œufs soit cuits

.

[Servez chaud .](#)