# Oeufs brouillés au chorizo au cookeo



## Œufs brouillés au chorizo

**Ingrédients pour 4 personnes**

12 œufs

100 g de chorizo

1 poivron

2 tomates

1 oignon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

**Préparation**

Epépinez le poivron et coupez le en morceaux

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez les tomates et l’oignon en morceaux

Battez les œufs dans un saladier, salez et poivrez

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir 3 mn les morceaux de poivron,les rondelles de chorizo, les morceaux d’oignon.

Versez les œufs battus dans la cuve, laissez cuire en remuant.

Servez chaud