

# 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 .