

Oeufs brouillés champignons cookeo



Œufs brouillés champignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

50 ml de lait

40 g de crème fraîche

100 g d'oignons

Huile d'olive

200 gr de champignons de Paris congelés

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Fonction dorer

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

Ajoutez la crème fraîche, le lait et les œufs . Mélangez jusqu'à la cuisson des œufs.