Oeufs brouillés saumon recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs

4 tranches de saumon

2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soue d’huile d’olive

Préparation

Lavez et ciselez le persil.

Dans un saladier battez les œufs.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Ajoutez le saumon coupé en morceaux .

Ajoutez le persil ciselé.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .

Quand l’huile est chaude versez l’ensemble de la préparation dans la cuve .

Arrêtez la cuisson quand les œufs sont cuits .

Servez chaud