

Oeufs brouillés tomates recette cookeo



Oeufs brouillés tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 tomates

1 oignon

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez les tomates et coupez-les en morceaux.

Battez les œufs dans un récipient.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Faites revenir les oignons puis les tomates coupées en morceaux.

Ajoutez les œufs battus.

Saupoudrez de persil frais ou déshydraté

Mélangez jusqu'à la cuisson des œufs.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr