



## Les oeufs brouillés Magda !

publié le 03/02/2020

Pour cette recette nous avons besoin de :

210 œufs

2 litres de crème liquide

1 kg de fromage râpé

0.250 kg de moutarde

1 bouquet de persil

1 bouquet de cerfeuil

280 croutes pour bouchée

Sel et poivre

Avant la cuisson des œufs, effeuiller et hacher vos herbes aromatique.

Puis mélanger votre crème liquide le fromage et votre moutarde.

Mélanger vos œufs avec vos herbes.

Cuire vos œufs à feu vif ! Attention ne pas trop les faire cuire pour ne pas que cela devienne une omelette.....pour cela y incorporer en fin de cuisson votre mélange (crème moutarde fromage) afin de couper la cuisson des œufs. Saler et poivrer et vous pouvez servir vos brouillés Magda !!

Petite astuce : afin de les servir nous les garnissons dans des croutes pour bouchée pour y apporter le côté croustillant.....mais surtout que c'est plus simple à servir.

A vos fourneaux et à la semaine prochaine.