

## Œufs brouillés au curry

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 1 personne

- 2 œufs
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- 1 cuillère à café de curry
- ½ cuillère à café de ciboulette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

### Préparation 5 minutes / Cuisson 3 minutes

- Casser les œufs dans un petit saladier
- Ajouter la crème, le curry et la ciboulette
- Battre énergiquement au fouet pendant 3-5 minutes
- Mettre une poêle à chauffer à feu vif avec une cuillère à soupe d'huile
- Lorsque la poêle est chaude, verser les œufs et mettre sur feu moyen
- Remuer sans arrêt les œufs avec une spatule
- Laisser cuire selon votre goût en moyenne il faut compter 2-3 minutes pour avoir des œufs brouillés légèrement baveux
- Dresser l'assiette et déguster aussitôt

### Accompagnement

- Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade ou d'haricots verts sautés à l'ail

Diétôdélites