La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Œufs brouillés à la truffe



Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 5mn

Ingrédients :

12 œufs
50g de beurre
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
2 c. à soupe de Moutarde à la Truffe Domaine des Terres Rouges

Etapes :

<u>Pour la crème à la truffe</u> :
Dans un bol, mélanger la crème et la moutarde. Réserver au frais.
<u>Pour les œufs brouillés</u> :
Casser les œufs dans un saladier et les battre légèrement à la fourchette pour casser le jaune.
Faire bouillir une grande casserole d'eau. Chauffer le beurre dans une casserole plus petite, y verser les œufs et cuire au bain-marie sans cesser de mélanger doucement avec un fouet à main.
Lorsque les œufs prennent une consistance crémeuse, ajouter la crème à la moutarde sans cesser de remuer.
<u>Pour le dressage</u> :
Répartir les œufs dans des ramequins individuels et servir aussitôt.