

## ŒUFS BROUILLES AU SAUMON



Ingrédients (pour 2 personnes) :

6 œufs

150 g de saumon fumé

2 cs crème fraîche

2 cs d'huile

25 g de beurre

Poivre

Œufs de saumon (facultatif)

- Détailler en petits dès le saumon fumé.
- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une petite casserole, pendant ce temps battre légèrement les œufs.
- Verser les œufs dans la casserole et faire cuire à feu doux sans cesser de remuer.
- Quand la consistance est presque bonne, ajouter le saumon et la crème fraîche. Remuer une dernière fois.
- Servir parsemer d'œufs de saumon et de quelques gouttes de citron. Accompagner le plat de tranches de pain toasté.