

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



Étapes :

Pour la crème à la truffe :

Dans un bol, mélanger la crème et la moutarde. Réserver au frais.

Pour les œufs brouillés :

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.

Pour le dressage :

Répartir les œufs dans des ramequins individuels et servir aussitôt.