



Oeufs

Oeufs brouillés au curry



15 min **5 min** **10 min** **0** **258**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour les oeufs

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Beurre**
4 pincée(s) **Curry**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des oeufs

- 1 Casser les oeufs dans un saladier.
- 2 Ajouter le curry, le beurre coupé en petits morceaux. Saler et poivrer.
- 3 Mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

Étape 2

Cuisson des oeufs

- 1 Faire chauffer à feu vif, une casserole remplie d'eau à mi-hauteur.
- 2 Quand l'eau frémit, baisser le feu et placer le saladier sur la casserole.
- 3 Fouetter vivement le mélange jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

Étape 3

Dressage

- 1 Enlever la casserole du feu et déguster avec des toasts.