



Œufs

Oeufs brouillés à la gramajo



35 min **20 min** **15 min** **0** **365**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs brouillés à la gramajo

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 **Pomme(s) de terre**
200 g **Jambon cru**
1 **Huile pour friture**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Faire chauffer un bain d'huile à 180°C dans une friteuse ou dans une sauteuse.
- 2 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe et les tailler en julienne à l'aide d'une mandoline.
- 3 Plonger les pommes de terre dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- 4 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les placer dans un saladier tapissé de papier absorbant pour retirer l'excès d'huile.

Étape 2

Préparation du jambon

- 1 Couper le jambon cru en très fines lanières à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire revenir le jambon cru dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien doré et croustillant.

Étape 3

Préparation des oeufs brouillés

- 1 Battre les œufs dans un saladier à l'aide d'un fouet puis les assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Verser les œufs dans la poêle avec le jambon et les faire cuire sur feu moyen sans cesser de mélanger avec une spatule en bois.
- 3 Les œufs doivent rester baveux.

Étape 4

Dressage

- 1 Ajouter les pommes de terre frites et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 2 Dresser les œufs brouillés sur des assiettes et servir aussitôt.