

# OEUFS BROUILLÉS À LA CRÈME DE TOMATES

## ENTRÉE



4 personnes



5 min



1,2€ / PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faites toaster du pain
2. Casser les œufs, saler et les battre
3. Ajouter la crème de tomates séchées
4. Ajouter un peu de lait
5. Bien mélanger avec une fourchette
6. Verser dans une poêle tiède dans laquelle vous aurez fait fondre un peu de beurre
7. Poivrer et saler légèrement
8. Bien remuer au fur et à mesure de la cuisson
9. Présenter dans une assiette si vous le souhaitez avec du pain toasté
10. Décorer avec des tomates séchées

### INGRÉDIENTS

- 6 Oeufs
- 5 cl de Lait
- 3 cuillères à dessert de Crème de tomates séchées (Réf : 31)
- 10g de Beurre
- Poivre noir
- Sel
- 4 Tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge (Réf : 120)
- 4 tranches de Pain