

Œufs brouillés au poivre vert

Pour 4 personnes.

2 tranches de pain de mie rassis, 6 œufs, beurre, poivre vert.

Couper les tranches de pain de mie rassis en 4 triangles et les faire dorer dans du beurre chaud.

Pendant ce temps, préparer des œufs brouillés (cuits au bain-marie avec du beurre et fouettés) avec 6 œufs.

Ajouter une grosse c à soupe de poivre vert avec son jus.

Répartir les œufs brouillés sur les toasts et servir aussitôt.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur