



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

## Brouillade d'oeufs aux champignons et ciboulette



### Ingrédients

- 150 g de champignons de Paris surgelés, émincés
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 5 oeufs
- 20 g de beurre
- ½ bouquet de ciboulette
- 1 c. à s. de crème fraîche
- sel
- poivre

### Préparation

Faites revenir les champignons dans l'huile d'olive.  
Assaisonnez puis ajoutez la ciboulette à la fin de cuisson hors du feu.  
Mixez très grossièrement puis réservez.  
Mélangez les oeufs à la fourchette sans les battre.  
Salez, poivrez.  
Ajoutez le beurre dans le fond de la sauteuse, puis les oeufs.  
Lorsque la brouillade commence à prendre, ajoutez la crème, remuez en terminant la cuisson.  
Mélangez les champignons à la préparation et garnir les verrines.



4 pers.



Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur [www.champignonidee.fr](http://www.champignonidee.fr)

