Œuf brouillé au saumon fumé

Dakar Saumon

ingredients

Pour 4 Personnes
Préparation: 20 minutes

- 4 œufs
- 75 g de saumon fumé
- 2 c. à soupe de lait
- 2 c. à soupe de crème liquide
- 10 g de beurre
- un peu de persil
- sel et poivre

Préparation

1. Détaillez le saumon en fines lanières.
2. Battez légèrement les œufs entiers à la fourchette, avec le lait, la crème,le persil ciselé, le sel et le poivre.
3. Faîtes chauffer le beurre dans une casserole/poêle anti-adhérente.
4. Versez la préparation aux œufs et faîtes-la prendre sans cesser de tourner avec une cuillère de bois. Les œufs doivent rester très moelleux. Arrêtez la cuisson et ajoutez le saumon fumé.
5. Présentez sur des toasts de pain et servez chaud!