



Œufs toqués brouillés à la tomate

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

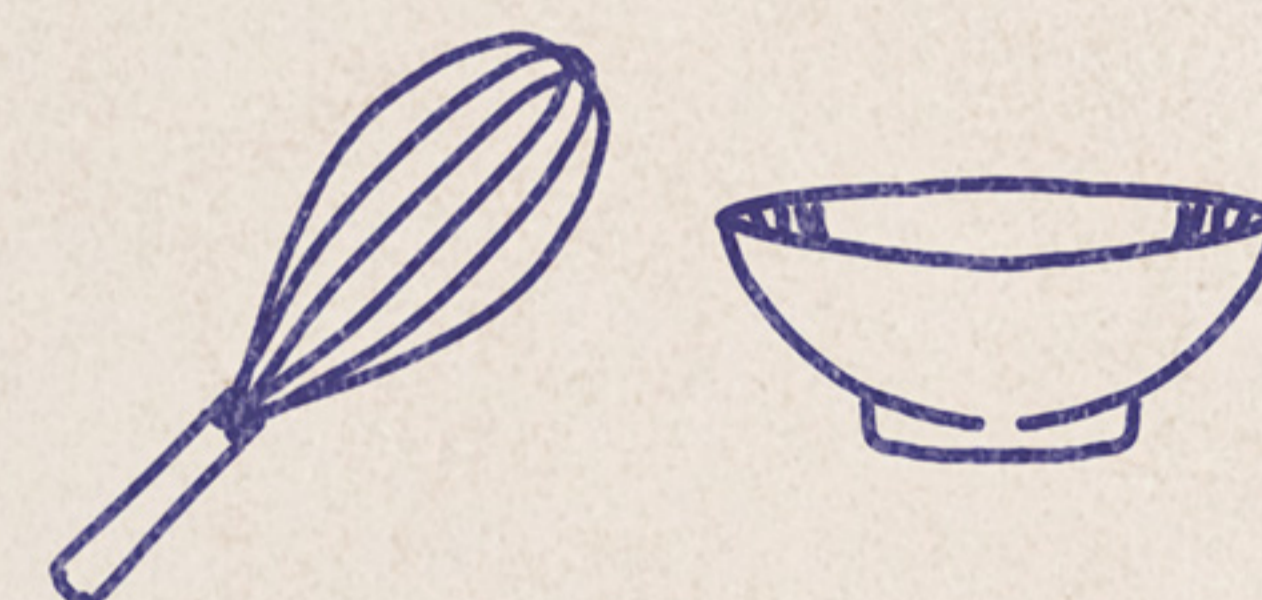
Ingrédients

- 4 œufs frais
- 4 tranches de pain de mie
- 4cl de crème liquide
- 20g de concentré de tomate
- Ciboulette fraîche
- 20g d'œufs de saumon
- Sel et poivre

Préparation



- 1 - A l'aide d'un toqueur à œufs, découpez le dessus des œufs et retirez-le à l'aide de la pointe d'un couteau d'office.
- 2 - Videz blancs et jaunes dans un cul de poule et réservez les coquilles.
- 3 - Mélangez le concentré de tomate avec la crème liquide.
- 4 - Battez les œufs en omelette et faites les cuire au bain marie sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le mélange (crème-tomate) pour stopper la cuisson au œufs. Assaisonnez et réservez à couvert au chaud.
- 5 - Nettoyez les coquilles d'œufs en les rinçant sous l'eau chaude et en retirant la membrane intérieure (non obligatoire mais préférable).
- 6 - A l'aide de deux emporte-pièces ronds, découpez des cercles dans le pain de mie et passez les au grille-pain ou au four bien chaud.
- 7 - Procédez au dressage.
A l'aide d'une poche à douille, remplissez les coquilles et surmontez l'œuf de ciboulette ciselée et des œufs de saumons. Déposez le pain de mie autour de la coquille.
- 8 - Servez et DÉGUSTEZ !



LES
recettes
de **MICK**
LE MINI CHEF

