

BROUILLADE D'OEufs À L'ARMOISE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET CERFEUIL MUSQUÉ



Ingrediénts pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
fermier	6 oeufs (extra frais et bio)
Champignons des bois frais	100 gr
feuilles d'armoise fraîches	130 gr
d'huile de truffe	1 càs
de cerfeuil musqué frais	3 tige(s) (bien fournie selon le goût)
Lait	1 dl
sel et poivre	1 pincée (selon le goût)
jus citron	0 filet

Préparation

1. Casser et battre les oeufs entiers avec un peu de lait et faire mousser le mélange. Saler poivrer et réserver au frais.

2. Enlever les parties de pied terreux des champignons . Essuyer les champignons (ne pas les laver !). Couper les champignons en gros morceaux et les citronner légèrement .

3. Emincer l'armoise et le cerfeuil musqué.

4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire suer les champignons. Après une minute y ajouter les oeufs , l'armoise et le cerfeuil musqué. Remuer pour cuire la préparation en veillant à la garder un peu baveuse.

5. Servir avec des tranches de pains grillées accompagnées de beurre d'ail .

6. Bon appétit!
