

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



## Ingrédients 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!

---

---