OEUFS BROUILLÉS À L'ORIGAN

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	8 pc
Origan	40 gr (sommité fleurie)
Beurre	20 gr (finition)
crème fraîche	20 ml

Préparation

1. Préparer l'origan : rincer, éponger et hacher 2/3 d'origan, réserver. Conserver 1/3 des fleurs détachées.

2. Préparer et cuire les œufs : casser les œufs dans un ramequin, puis les verser dans une calotte. Assaisonner de sel et de poivre. Battre les œufs à l'aide d'une fourchette. Beurrer une sauteuse aux dimensions appropriées. Verser les œufs et chauffer lentement sur feu doux (3minutes) ou au bain-marie (6minutes) en remuant sans discontinuer à l'aide d'une spatule (les œufs doivent avoir une consistance crémeuse). Au dernier moment, ajouter les 2/3 d'origan haché. Arrêter la cuisson des œufs avec du beurre découpé en parcelles et de la crème. Mélanger délicatement. Vérifier l'assaisonnement.

3. Finition : parsemer le dessus du 1/3 restant de fleurs d'origan et servir sur un toast ou dans une tomate évidée et étuvée.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025