

Nouilles d'œufs

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 2 à 3 min

Ingrédients pour 1 personne :

- ✓ 2 oeufs
- ✓ Sauce tomates cuisinés
- ✓ Sel
- ✓ Parmesan ou emmental râpé

Préparation : *Recettes de Celine*

Cassez les oeufs dans un bol et fouettez-les, salez.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle.

Versez les oeufs dans la poêle chaude, mettre un couvercle et attendre que le mélange d'oeufs s'épaississe (cuisson que sur une face, il ne faut pas que sa colore.)

Retirez la crêpe de la poêle et laissez-la tiédir sur une planche à découper.

Enroulez-la et coupez ensuite le rouleau obtenu en fines bandes.

Les nouilles aux oeufs sont plus savoureuses lorsqu'elles sont servies avec de la sauce tomate, du parmesan

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!