

Oeufs brouillés aux lardons et fromage

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

5 œufs

100 g de lardons fumés

6 tranches de fromage à raclette (dés d'emmental)

1 morceau de beurre

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

Coupez le fromage à raclette en petits morceaux

Dans un saladier, cassez les oeufs, battez les puis ajoutez le fromage et les lardons et bien mélanger le tout.

Dans une poêle, versez le beurre et l'huile d'olive, faites chauffer quelques secondes, puis ajoutez le mélange et faites cuire en remuant continuellement jusqu'à la cuisson désirée, les œufs doivent rester fondant et ne pas trop cuire.

Accompagnez d'une bonne salade verte et d'un toast grillé

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit a toutes & tous !!