



ŒUFS BROUILLÉS FERMIERIS À LA TOMME DU PAYS DE SALERS

RESTAURANT L'IMPRÉVU - PLEAUX

Une recette simple et accessible qui met en valeur un produit phare de notre région : la tomme fraîche.

Ingrédients (4 pers.)

- 8 œufs fermiers
- Ciboulette fraîche
- 120 g de tomme fraîche du Pays de Salers
- 20 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel fin - Poivre du moulin

Préparation

1. Battre légèrement les œufs à la fourchette,
2. Couper la tomme en petits dés,
3. Faire fondre le beurre à feu très doux,
4. Verser les œufs et remuer continuellement à la spatule en bois, toujours à feu doux. La cuisson doit être lente afin d'obtenir une texture crémeuse et fondante,

Alternative : pour une cuisson encore plus précise, les œufs peuvent être cuits au bain-marie, en remuant constamment au-dessus d'une eau frémissante jusqu'à obtention d'une consistance souple et onctueuse.

5. Ajouter la tomme lorsque les œufs commencent à prendre,
6. Hors du feu, incorporer la crème pour stopper la cuisson,
7. Assaisonner et parsemer de ciboulette.

Servir immédiatement avec un pain de campagne grillé.

Restaurant L'Imprévu

6 place d'Empeyssine 15700 Pleaux

04 71 68 94 84

limprevu@mestre-restaurateurs.fr

Plus d'informations
sur l'Imprévu en
cliquant ici

