

Croustades aux œufs brouillés

Les croustades se servent **tièdes** par conséquent il est préférable de les préparer lorsque vous êtes en petit comité.



Pour les **téméraires**, un bain-marie permet de conserver les **œufs brouillés tièdes** et les champignons se réchauffent très vite à la poêle.

Un mélange **très classique** mais terriblement efficace et plutôt très sympa sur la table.

Se mange avec **les doigts** comme beaucoup de recettes que je vous propose mais j'avoue que j'ai une petite préférence pour ce type de recettes tout comme le bol commun où chacun **tartine** ou **trempe**.

2 oeufs
1 cs de crème
30 g de girolles
8 croustades
1 rondelle de beurre à l'ail
Sel
Persil

Préparez un bain-marie dans une casserole moyenne, mélangez sans faire mousser dans une petite casserole les **œufs**, la **crème** et la pincée de **sel**.

Faites cuire les **œufs brouillés**. Aidez-vous d'une maryse pour mélanger les ingrédients.

Vous pouvez bien sûr cuire les œufs brouillés directement sur le feu mais attention de ne pas obtenir une omelette.

Egouttez les **girolles** à l'huile. Dans une poêle, faites les dorer. Lorsque les girolles sont chaudes, coupez le feu et ajoutez une rondelle de **beurre à l'ail** (made in Picard).

Hachez un peu de **persil frais** et ajoutez-le aux champignons.

Dressez les **croustades** avec une cuiller à café d'œufs brouillés et une cuiller de girolle. Vous trouverez des croustades chez Ikea mais aussi chez Monop'.

A table