Des oeufs de semaine ! TELLEMENT !

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – OEUFS – REPAS – THÉMATIQUES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 œufs
- ¼ tasse de lait
- Sel et poivre
- Enduit antiadhésif

Préparation

1. Fouetter les œufs.
2. Ajouter le lait et fouetter jusqu’à la préparation soit homogène.
3. Enduire une poêle de PAM.
4. Chauffer à feu moyen.
5. Verser le mélange d’œufs dans la poêle.
6. Saler et poivrer.
7. Laisser cuire sans y toucher pendant 1-2 minutes.
8. Ensuite, à l’aide d’une spatule, brasser délicatement en décollant les œufs de la poêle.
9. Brasser jusqu’à ce que les œufs soient totalement cuits.
10. Déguster.