



Oeufs brouillés aux oeufs de saumon et aux oeufs d'anchois

24/04/2018 à 12h29

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 œufs
- 4 cuillères à café d'œufs de saumon
- 4 cuillères à café d'œufs d'anchois
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 4 pluches de cerfeuil
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Cassez les huit œufs un par un à l'aide d'un toc-œuf dans un ramequin, puis réunissez-les tous dans un saladier. Salez et pimentez, puis battez-les à la fourchette. Rincez délicatement et séchez les coquilles sans les briser; mettez-les de côté;
- Versez les œufs battus dans une sauteuse à revêtement antiadhésif et faites-les cuire sur feu doux en remuant sans arrêt avec une spatule en bois jusqu'à consistance crémeuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, ajoutez la ciboulette ciselée;
- Répartissez les œufs brouillés dans les coquilles et placez-les au fur et à mesure dans des coquetiers. Déposez ensuite sur chaque œuf ainsi garni une cuillère à café d'œufs de saumon et une cuillère à café d'œufs d'anchois. Décorez d'une pluche de cerfeuil et servez aussitôt.

L'astuce du chef :

Le toc-œuf est un ustensile très utile qui permet de casser la coquille de l'œuf d'un seul coup très net sur le dessus, ce qui permet éventuellement d'utiliser la coquille elle-même comme réceptacle pour servir des œufs brouillés ou toute autre préparation chaude ou froide à base d'œufs (mousse, crème...)