

Des moments de saveur avec Brunos

Salade d'œufs brouillés aux haricots verts



30 minutes



4 portions

Ingrédients

300 g	de haricots verts
4	œufs
1 dl	de lait
1	gousse d'ail
2 cc	de beurre
2 branches	de sarriette
Un peu	de sel et de poivre
	Sauce salade Bruno's Espagnole

Coup de jeune au classique du petit déjeuner!

Les haricots verts croquants apportent de la fraîcheur à cette salade. La sarriette donne à notre composition une note aromatique et un goût légèrement piquant et poivré.

Préparation

1. Préparer les haricots et les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **2.** Mélanger les œufs avec le lait et assaisonner avec un peu de sel et de poivre. **3.** Hacher finement une partie de la sarriette et l'ajouter. **4.** Hacher finement la gousse d'ail et la sarriette restante et les faire revenir dans le beurre. **5.** Cuire les œufs brouillés, sans toutefois qu'ils deviennent trop secs. **6.** Faire mariner les haricots dans la sauce salade Bruno's Espagnole et les répartir sur l'assiette. **7.** Disposer les œufs brouillés sur les haricots et garnir de feuilles de salade. **8.** Pour finir, arroser le tout avec un filet de sauce salade Bruno's Espagnole.

Bon appétit!



brunosbest.ch