

Fajitas aux œufs brouillés



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs extra frais

4 tortillas de blé

150 g de tomates cerise

8 fines tranches de lard fumé

4 tiges de cive ou de la ciboulette

20 g de beurre

10 cl de crème liquide entière

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Couper les tomates cerise en 2. Émincer la cive ou ciseler la ciboulette. Casser les œufs, les battre et les assaisonner.

Faire chauffer à feu fort un grill légèrement huilé ou une poêle avec l'huile d'olive et y faire griller les tranches de lard fumé (je n'ai pas mis d'huile le gras du lard suffit).

Déposer les tranches sur un papier absorbant. Faire ensuite sur le même ustensile griller les tomates cerise.

Dans une poêle faire fondre le beurre sur feu fort puis verser les œufs et mélanger sans cesse pendant environ 30 s pour les coaguler partiellement. Les retirer du feu et ajouter la crème pour stopper la cuisson. Bien mélanger.

Faire chauffer rapidement les tortillas sur le grill ou dans une poêle et les garnir d'œufs brouillés, de tomates cerise ainsi que de la cive ou de la ciboulette, mettre 2 tranches de lard grillé par tortilla et poivrer. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>