

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES ABÎMÉES (10 MIN)



INGRÉDIENTS

- Tomates abîmées
- 2 œufs
- Huile d'olive

Étape 1

Coupez les tomates en petits morceaux et faites les cuire à la poêle à feu doux pendant quelques minutes.

Étape 2

Battez les œufs dans un récipient à part, salez, poivrez, et versez le tout dans la poêle.

Étape 3

Remuez continuellement jusqu'à ce que les œufs soient cuits, mais encore moelleux.

Étape 4

Régalez-vous avec ou sans pain toasté !