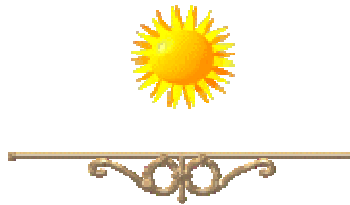


Fiche recette 100

Scrambled Eggs à l'Américaine.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes

(Ce sont des œufs brouillés servis avec de l'ananas, à la façon américaine)



Ingrédients pour 4 personnes.

8 œufs, 2 cuillers à soupe de crème fraîche, 2 cuillers à soupe de lait, 20 g. de beurre, une boîte de tranches d'ananas, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Faire fondre un peu de beurre dans une poêle, puis prélever les tranches d'ananas en gardant un peu de jus, les couper en deux et les faire dorer de chaque côté. Déglacer la poêle avec du jus d'ananas et réserver au chaud. Pendant ce temps, battre ensemble les œufs entiers avec la crème et le lait. Saler et poivrer. Préparer un bain marie avec une grande casserole d'eau amenée à ébullition. Faire fondre le reste du beurre dans une casserole plus petite, et y verser la préparation aux œufs. Porter la petite casserole au bain marie maintenu à ébullition à feu moyen, et faire cuire très doucement les œufs 4 ou 5 minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe et prenne une consistance juste crémeuse. Attention de ne pas cuire en omelette. Déposer harmonieusement les tranches d'ananas et les œufs brouillés sur des assiettes, et servir immédiatement en accompagnant éventuellement de tranches de pain toasté.