



## *Œuf brouillé aux œufs de truite – gressins saumon et mimosa*



### **Pour 4 personnes :**

- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 noisette de beurre
- œufs de truite
- sel, poivre du moulin

Casser les œufs dans un bol, ajouter le lait puis les battre à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer la préparation. Laver et réserver les coquilles vides.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Verser les œufs et les faire cuire en remuant constamment. Une fois cuits, ajouter la crème fraîche hors du feu. Garnir les coquilles d'œufs brouillés et déposer sur le dessus une cuillerée d'œufs de truite. Servir sans attendre.

Suggestion : vous pouvez ajouter aux œufs brouillés de la ciboulette et des dés de saumon fumé.

### **Pour douze gressins au saumon :**

- 2 tranches de saumon fumé
- brins de ciboulette (facultatif)

Couper les tranches de saumon fumé en douze lanières. Les enrouler autour des gressins, nouer autour de chaque gressin un brin de ciboulette puis servir.

### **Pour 12 gressins mimosa :**

- 1 oeuf
- 4 olives noires dénoyautées
- 4 brins de coriandre fraîche (ou à défaut de persil plat)
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise

Immerger l'œuf dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Laisser cuire dix minutes. Passer l'œuf sous l'eau froide puis l'écaler.

Couper les olives en petits morceaux. Ciseler les feuilles de coriandre. Râper l'œuf dur sur une râpe à gros trous. Mélanger grossièrement ces trois ingrédients.

Badigeonner de mayonnaise la partie supérieure des gressins. Rouler chaque gressin dans le mélange à base d'œuf et servir.