

# Oeufs brouillés à l'oseille

Avec quelques feuilles d'oseille récoltées au pied d'un petit bosquet de sarriette en fleur : un petit repas printanier tout simple...



## Ingrédients

- 2 [oeufs](#)
- 4 c. à soupe de lait
- Quelques feuilles d'oseille
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Rincez les feuilles d'oseille. Hachez-les après les avoir essorées et faites-les cuire à feu doux dans un filet d'huile d'olive.

Pendant ce temps, cassez les œufs dans un saladier et battez-les avec le lait.

Versez le mélange d'œufs sur l'oseille attendrie et encore verte. Assaisonnez. Mélangez jusqu'à la cuisson et consistance des œufs désirées.

Dégustez avec du bon pain frais.

## Mes suggestions

- [Pain maison sans machine!](#)



- [Légumes de A à Z](#)
- [Fruits frais et secs de A à Z](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(A à G\)](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(H à Z\)](#)

