

BROUILLADE D'ŒUFS AU SEL DE JAMBON FUME



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: 5-6 mn

Pour 6 verrines:

3 oeufs

12 cl de crème liquide

2 càs de ciboulette hachée fin (surgelée éventuellement)

3 tranches de speck (jambon italien fumé)

Sel et poivre

Faire dessécher le speck au four ou à la poêle à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit cassant. Le laisser refroidir.

Mettre la crème liquide dans une casserole et toujours à feu doux, verser les oeufs légèrement battus en omelette et cuire lentement en remuant sans arrêt jusqu'à ce que les oeufs commencent à prendre tout en restant crémeux. Couper le feu, ajouter la ciboulette et remuer encore. Saler (pas trop à cause du speck) et poivrer.

Lorsque le speck est sec et froid, couper 6 lamelles longues et fines avec des ciseaux et mixer le reste pas trop finement. Incorporer ce sel de jambon dans la brouillade d'oeufs avant de la verser dans les verrines.

Piquer les petites tuiles dans les oeufs et servir tiède ou froid mais pas glacé.