



avocat aux œufs brouillés crémeux et à l'estragon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de beurre
8 œufs
1 décilitre de crème entière
sel et poivre
2 avocats mûrs (coupés en deux et dénoyautés)
3 brins d'estragon frais

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre à feu moyen dans une poêle antiadhésive.
- 2.** Battez les œufs avec la crème. Salez et poivrez. Versez le mélange dans la poêle et baissez le feu. Remuez constamment jusqu'à ce que les œufs prennent, ce qui peut durer 20 minutes. Plus vous êtes patient(e), plus le résultat sera savoureux et crémeux.
- 3.** Disposez une moitié d'avocat sur chaque assiette. Salez et poivrez.
- 4.** Couvrez-la d'œufs brouillés.
- 5.** Garnissez d'estragon.