Breakfast tortilla

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 tortillas (mini)
8 œufs
sel et poivre
1 noisette de beurre
2 avocats
1 citron vert (jus)
1 botte ciboulette
1 paquet de feta (émiettée)
1 poignée de tomate cerise
2 oignons (printemps)
1 botte de coriandre

Méthode de préparation

1. **Grillez brièvement la tortilla dans une poêle à griller, pliez-la deux fois et donnez-lui la forme d'un ravier. Battez les œufs, puis salez et poivrez-les.**

2. **Faites fondre le beurre dans une grande casserole à revêtement antiadhérent. Versez les œufs dans la poêle et mélangez bien. Ôtez la poêle du feu dès que les œufs sont brouillés.**

3. **Épluchez les avocats et coupez-les en quartiers. Arrosez-les de jus de citron vert. - Déposez les œufs brouillés et les quartiers d'avocats dans les tortillas. Garnissez avec la ciboulette, la feta émiettée, les tomates cerises coupées en deux, les oignons de printemps et la coriandre émincés.**

4.

5.