

Brouillade

*d'œuf et saumon,
brie de chèvre Princeville
et salade de tomates*



**LAURENT
GODBOUT**

PASQUIER
tout en fraîcheur!

Brouillade *d'œuf et saumon, brie de chèvre et salade de tomates*

INGRÉDIENTS :

- 10 œufs oméga-3 **Naturoeuf**
- 1 escalope de saumon (120 g), finement tranchée
- 1/2 meule de fromage Brie **Princeville** de Madame-Chèvre, coupée en 4
- 1 casseau de tomates raisins **Savoura**, coupés en 2
- 1 oignon vert, finement ciselé
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- Sel, poivre

TECHNIQUES :

- Cuire les œufs « façon œufs brouillés » à feu moyen.
- À la mi-cuisson, ajouter le saumon et continuer de cuire lentement.
- Pendant ce temps, dans un petit bol, mélanger les tomates, l'oignon vert, l'huile et assaisonner de sel et de poivre.
- Réserver à la température ambiante
- Utiliser de petits verres ou de petits bols et répartir de façon égale le mélange œuf-saumon au fond de ceux-ci.
- Ajouter un morceau de fromage par verre et garnir de salade de tomates.
- Déguster !

