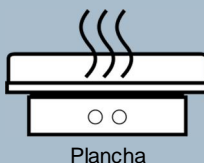
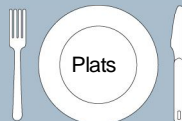


Oeufs brouillés saumon avocat

Tortillas de blé garnies d'oeufs brouillés, saumon, dés d'avocat, servis avec une sauce chili dipping.



Mise en place


La veille au soir, mettre en décongélation les dés d'avocat en froid positif.
Couper le saumon fumé en petits dés et réserver au frais.
Casser les oeufs dans un saladier et ajouter le lait, assaisonner et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Bien battre les oeufs avec une fourchette et dans une poêle chaude en téflon, renverser le mélange oeufs et lait, puis mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, afin d'obtenir des oeufs brouillés.
Passer environ 10 secondes de chaque côté les tortillas sur une plancha chaude, afin de les colorer.
Enfin garnir les tortillas avec les oeufs brouillés, ajouter le saumon fumé et les cubes d'avocat.
Dresser avec la sauce chili dipping.

Suggestion

Vous pouvez ajouter un trait de redhot Lime dans les oeufs brouillés avant de les cuire, afin de les rendre plus punchy !

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	2 pces
CUBES D'AVOCAT	 6722	40 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	20 g
Saumon fumé		40 g
Lait		15 ml
Oeuf		4 pces